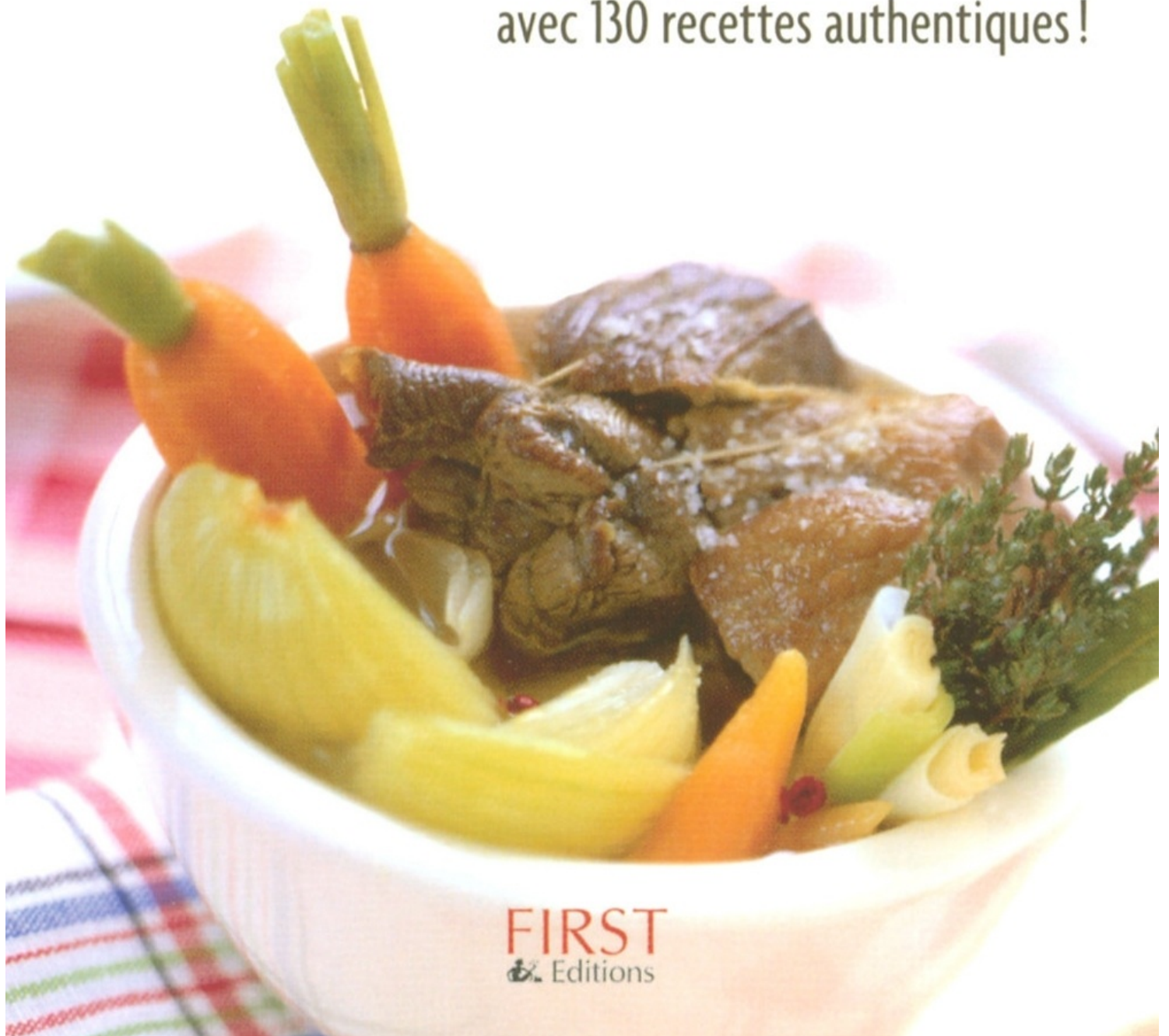


Le petit livre de Recettes de Grands-mères

Héloïse Martel

Retrouvez les bons petits plats de votre enfance
avec 130 recettes authentiques !



FIRST
Editions



Recettes de Grands-mères

Héloïse Martel

FIRST
 Editions

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective.

Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'Auteur ou de ses ayants cause est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L.335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Dépôt légal : 3^e trimestre 2005

Conception couverture: Bleu T

Mise en page: Pascale Desmazières

Éditions First

60, rue Mazarine

75006 Paris – France

Tél.: 01 45 49 60 00

Fax : 01 45 49 60 01

e-mail : firstinfo@efirst.com

www.editionsfirst.fr

9782754047975

SOMMAIRE

Page de titre	
Page de Copyright	
Introduction	
LES ENTRÉES	
LES POISSONS	
LAPINS ET VOLAILLES	
LES VIANDES	
LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS	
LES DESSERTS	
Index des recettes	

INTRODUCTION

On les appelle des vol-au-vent, des oiseaux sans tête ou encore des pets de nonne, des îles flottantes..., ces plats délicieux hérités de nos grands-mères. Ces noms évoquent irrésistiblement les effluves qui s'échappaient de la cuisine et qui nous promettaient un vrai régal.

Hommage aux produits de notre terroir, ces recettes sont simples, goûteuses, cuisinées avec des produits de saison, et souvent longuement mitonnées au coin du feu. Elles feront le succès de votre table, ces recettes parfois oubliées. Aujourd'hui, la modernité est l'alliée de la tradition et la plupart d'entre elles se congèlent et se réchauffent sans perdre une miette de leurs qualités gustatives.

Pas d'allégés, pas de *light* dans les ingrédients de ces recettes. Vous pouvez bien sûr remplacer le beurre par de la margarine, la crème fraîche par de la crème à 15 % de MG, le lait entier par du lait demi-écrémé, mais le résultat sera un peu différent.

Retrouvez dans ce Petit Livre 130 recettes au parfum d'enfance, des croquettes au fromage au fricandeau, du pain de poisson à la gibelotte de lapin, de la fricassée de poulet aux morilles à la purée Soubise, sans oublier la reine de Saba ou les poires Bourdaloue.

LES ENTRÉES



ASPERGES SAUCE MOUSSELINE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

1,5 kg d'asperges • 3 jaunes d'œufs • 1 cuil. à soupe de crème fraîche • 125 g de beurre • 1 citron • sel, poivre

Réalisation

Pelez les asperges avec un couteau économe et coupez la partie fibreuse : les asperges doivent être mangées entièrement. Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole, plongez les asperges en plaçant les têtes du même côté. Laissez-les cuire 30 minutes environ. Retirez-les avec une écumoire et laissez-les égoutter sur un linge.

Pendant ce temps, préparez la sauce : faites fondre le beurre. Pressez le citron et réservez le jus. Mettez les jaunes d'œufs dans une petite casserole, ajoutez 1 cuillerée à soupe d'eau, du sel et du poivre. Mélangez au fouet et mettez sur feu très doux jusqu'à épaississement.

Retirez du feu, versez peu à peu le beurre fondu sans cesser de fouetter. Remettez sur feu doux pendant 3 minutes, puis ajoutez la crème fraîche et le jus de citron. Déposez les asperges sur un torchon placé sur un plat, servez la sauce en saucière.

BRIOCHES FARCIES AU ROQUEFORT

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

4 brioches individuelles • 60 g de roquefort • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de cognac • poivre du moulin

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Retirez la tête des brioches, creusez-les légèrement en prenant soin de ne pas les percer. Dans un bol, mélangez le fromage et la crème. Ajoutez le cognac. Poivrez. Remplissez les brioches avec cette préparation. Posez les chapeaux par-dessus et passez au four pendant 10 minutes pour réchauffer les brioches.

COCKTAIL D'AVOCATS AUX CREVETTES

4 pers. Préparation : 20 min Réfrigération : 2 h

2 avocats à point • 200 g de crevettes cuites décortiquées • 1 cuil. à soupe de ketchup • 1 cuil. à soupe de moutarde • 1 jaune d'œuf • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Dans un saladier, mélangez la moutarde, le jaune d'œuf, du sel et du poivre. Avec un batteur, montez en mayonnaise en versant l'huile au fur et à mesure. Une fois la mayonnaise prise, ajoutez le ketchup. Ouvrez les avocats en deux, ôtez le noyau puis retirez la chair avec une cuillère parisienne et mélangez-la à la mayonnaise. Ajoutez les crevettes. Mélangez délicatement. Remplissez les avocats vides avec cette préparation. Mettez au frais au moins 2 heures avant de servir.

CROQUETTES AU FROMAGE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 10 min

90 g de farine • 80 g de beurre • 50 cl de lait • 2 jaunes d'œufs • 150 g de gruyère râpé • 6 cuil. à soupe de chapelure • huile de friture • sel, poivre

Réalisation Préparez une béchamel épaisse : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine et faites cuire en mélangeant pendant 3 minutes. Ajoutez peu à peu le lait sans cesser de remuer, salez, poivrez. Laissez épaissir. Hors du feu, incorporez le fromage râpé et les jaunes d'œufs. Laissez refroidir. Façonnez cette pâte en un boudin long et fin, détaillez-le en tronçons de 3 cm de long. Versez la chapelure dans une assiette creuse. Passez les croquettes dans la chapelure, puis faites-les frire dans l'huile très chaude. Déposez les croquettes sur un papier absorbant, puis sur le plat de service.

CROÛTES AUX CHAMPIGNONS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

250 g de champignons • 1 cuil. à soupe de farine • 10 cl de lait • 2 jaunes d'œufs • 80 g de beurre • 70 g de gruyère râpé • 4 larges tranches de pain de mie • sel, poivre

Réalisation

Lavez, essuyez et émincez les champignons. Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, et faites revenir les champignons à feu doux jusqu'à ce que l'eau rendue soit évaporée. Salez, poivrez et réservez. Dans une autre casserole, préparez une béchamel : faites fondre le reste de beurre, saupoudrez de farine, mélangez bien puis versez le lait en filet sans cesser de mélanger. Salez, poivrez et retirez du feu. Ajoutez les champignons. Tartinez les tranches de pain de mie de béchamel aux champignons, disposez dessus un peu de fromage râpé et passez sous le gril pendant 5 minutes pour faire gratiner. Servez très chaud.

FRIENDS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

2 rouleaux de pâte feuilletée • 250 g d'échine de porc • 250 g d'épaule de veau • 150 g de jambon de Paris • 100 g de lard gras • 1 échalote • 2 branches de thym • 1 jaune d'œuf • 2 cuil. à soupe de lait • 2 cuil. à soupe de cognac • 10 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Épluchez l'échalote. Hachez ensemble le porc, le veau, le jambon, le lard et l'échalote. Mettez ce hachis dans une terrine, ajoutez le thym effeuillé, du sel, du poivre et le cognac. Mélangez bien. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Disposez la pâte feuilletée sur un plan de travail. Coupez dans la pâte quatre carrés. Façonnez la farce en quatre boudins, mettez chacun d'eux dans un carré de pâte, repliez-les et soudez les bords en les pinçant avec les doigts. Battez le jaune d'œuf avec le lait, badigeonnez les friands au pinceau avec ce mélange. Pratiquez quelques entailles avec la pointe d'un couteau sur le dessus des friands. Déposez-les sur la plaque du four légèrement beurrée et faites cuire 15 minutes environ, puis dès que la pâte est dorée, baissez la température du four à 180 °C (th. 6). Faites cuire encore 10 minutes. Laissez légèrement tiédir avant de servir.

GRATIN DE QUENELLES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

4 grosses quenelles de brochet • 1 boîte de bisque de homard • 2 oignons • 2 gousses d'ail • 2 pincées de piment de Cayenne • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Épluchez l'ail et les oignons, hachez-les. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole, faites revenir le hachis, ajoutez le thym effeuillé et la feuille de laurier brisée en quelques éclats. Dès que l'ail et l'oignon sont dorés, versez la bisque, ajoutez le piment de Cayenne et réchauffez jusqu'au premier bouillon. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites pocher les quenelles dans de l'eau bouillante salée pendant 2 minutes, égouttez-les bien puis déposez-les dans un plat à gratin. Versez dessus la sauce et passez au four pendant 5 minutes environ. Servez très chaud.

GRATINÉE À L'OIGNON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

500 g d'oignons • 30 g de beurre • 150 g de fromage râpé • 2 cubes de bouillon de bœuf • 1/3 de baguette rassise • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les oignons, émincez-les et faites-les revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Reconstituez le bouillon en versant 1 litre d'eau bouillante sur les cubes. Mouillez les oignons avec le bouillon, vérifiez l'assaisonnement, salez et poivrez si nécessaire. Versez ce potage dans quatre bols individuels. Coupez le morceau de baguette en tranches, répartissez-les dans les bols, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner environ 10 minutes. Servez bien chaud.

L'astuce de mamie : pour une préparation rapide, utilisez des oignons émincés surgelés.

ŒUFS COCOTTE DE MA GRAND-MÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

4 œufs • 100 g de crevettes roses décortiquées • 50 g de champignons blancs • 2 échalotes • 25 cl de crème fraîche • 4 cl de cognac • 25 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Lavez, essuyez les champignons et émincez-les finement. Épluchez les échalotes et hachez-les. Rincez et épongez les crevettes. Faites revenir les champignons, les crevettes et les échalotes dans le beurre pendant 5 minutes. Salez, poivrez et arrosez de cognac. Flambez. Ajoutez la crème et donnez un bouillon. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Graissez légèrement quatre ramequins, cassez un œuf dans chacun d'eux. Versez 2 cm de hauteur d'eau bouillante dans un plat à four, mettez-y les ramequins et faites cuire au bain-marie pendant environ 6 minutes. Versez la sauce sur les œufs et servez immédiatement.

ŒUFS MIMOSA

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

6 œufs • 1 bol de mayonnaise • quelques feuilles de laitue

Réalisation

Faites durcir les œufs dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Mettez-les dans un saladier d'eau froide, puis écalez-les. Laissez-les refroidir. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur et ôtez délicatement le jaune avec une cuillère sans percer le blanc. Mélangez les jaunes avec la mayonnaise, et remplissez les blancs évidés. Coupez les feuilles de laitue en chiffonnade et disposez-les sur le plat de service. Déposez les œufs dessus. Mettez au réfrigérateur en attendant de servir.

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

4 œufs • 4 tranches de pain de mie rond • 2 oignons • 150 g de lardons fumés • 30 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile • 1 cuil. à soupe de farine • 1 feuille de laurier • 30 cl de vin rouge • 3 cuil. à soupe de vinaigre • sel, poivre

Réalisation

Faites revenir les lardons dans une cocotte. Égouttez-les et réservez-les. Épluchez les oignons et hachez-les finement. Faites-les revenir dans la graisse rendue par les lardons jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents. Arrosez de vin, ajoutez le laurier, un peu de sel et de poivre. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 20 minutes. Faites fondre 10 g de beurre avec l'huile dans une poêle, et faites dorer les tranches de pain de mie. Égouttez-les sur un papier absorbant. Remplissez d'eau une grande casserole, ajoutez le vinaigre et portez à ébullition. Baissez le feu et maintenez l'eau frémissante. Cassez les œufs un par un dans une louche et versez-les délicatement dans l'eau, laissez-les pocher deux par deux, environ 3 minutes. Dès qu'ils sont cuits, déposez-les dans une terrine remplie d'eau tiède salée. Ajoutez les lardons à la sauce et réchauffez doucement. Mélangez intimement les 20 g de beurre restant avec la farine, et ajoutez à la sauce hors du feu. Disposez sur les assiettes une tranche de pain, posez dessus un œuf, arrosez de sauce et servez immédiatement.

ŒUFS SAUCE AURORE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

8 œufs • 40 g de farine • 30 g de beurre • 50 cl de lait • 1 briquette de purée de tomate au naturel • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Faites cuire les œufs pendant 10 minutes à l'eau bouillante. Rafraîchissez-les, écalez-les, coupez-les en deux dans le sens de la longueur et prélevez les jaunes. Réservez. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en pluie en remuant constamment, puis délayez peu à peu avec le lait froid sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Salez, poivrez, ajoutez le gruyère râpé et la purée de tomate. Partagez la sauce en deux parties. Dans la première partie, incorporez les jaunes d'œufs, mélangez bien et remplissez-en les blancs évidés. Déposez les demi-œufs farcis dans un plat à gratin. Recouvrez avec le reste de sauce et faites gratiner pendant 5 minutes environ, jusqu'à ce que le dessus soit doré.

POTAGE BONNE FEMME

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

500 g de pommes de terre • 250 g de carottes • 250 g de poireaux • 30 g de beurre • 1

feuille de laurier • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les légumes et coupez-les en petits dés. Faites fondre le beurre dans une grande casserole, mettez-y les légumes, faites-les revenir sans cesser de mélanger pendant 5 minutes, puis versez 1,5 litre d'eau. Salez, poivrez et ajoutez la feuille de laurier. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes. Ôtez la feuille de laurier, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Vous pouvez servir ce potage ainsi ou le passer au mixeur.



QUICHE LORRAINE

4 pers. Préparation: 5 min Réfrigération : 3 h 30 min

Attente : 15 min Cuisson : 30 min

Pâte : 175 g de farine • 120 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 5 cl de lait • sel

Garniture : 6 œufs • 10 cl de lait • 200 g de lardons fumés • 75 g de fromage râpé • 20 g de beurre • sel, poivre

Réalisation :

Versez la farine en puits dans un saladier, ajoutez le beurre fractionné, une pincée de sel et travaillez rapidement à la main, puis ajoutez le lait et le jaune d'œuf, et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple. Mettez en boule, recouvrez de film étirable et placez au réfrigérateur pendant 3 heures. Sortez la pâte et laissez-la reposer à température ambiante pendant 15 minutes. Étalez-la sur une planche légèrement farinée, disposez-la dans un moule à tarte beurré et fariné, piquez-la à la fourchette, et remettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un moule à tarte et garnissez-le de pâte. Cassez les œufs dans un saladier, salez légèrement, poivrez, battez bien, ajoutez le lait, les lardons et le fromage râpé. Mélangez et versez sur la pâte. Enfournez et laissez cuire 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

L'astuce de mamie : pour aller plus vite, utilisez un fond de pâte brisée (au rayon produits frais ou surgelés).

SALADE D'HIVER

4 pers. Préparation : 10 min

150 g de mâche • 3 endives • 4 betteraves cuites • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin • 5 cuil. à soupe d'huile de tournesol • sel, poivre

Réalisation

Rincez et essorez la mâche. Ôtez les feuilles flétries des endives, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en rondelles. Pelez les betteraves et coupez-les en dés. Disposez dans un saladier la mâche, puis répartissez les endives et les betteraves. Préparez la vinaigrette en mélangeant dans un bol le vinaigre avec un peu de sel, de poivre et l'huile. Versez sur la salade au moment de servir.

TARTE À L'OIGNON

4 pers. Préparation : 15 min Réfrigération : 3 h 30 min

Attente : 15 min Cuisson : 35 min

Pâte : 175 g de farine • 120 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 5 cl de lait • sel

Garniture : 3 œufs • 20 cl de lait • 700 g d'oignons • 50 g de fromage râpé • 1 cuil. soupe d'huile • sel, poivre

Réalisation

Versez la farine en puits dans un saladier, ajoutez le beurre fractionné, une pincée de sel et travaillez rapidement à la main, puis ajoutez le lait et le jaune d'œuf, et pétrissez jusqu'à obtention d'une pâte souple. Mettez en boule, recouvrez de film étirable et placez au réfrigérateur pendant 3 heures. Sortez la pâte et laissez-la reposer à température ambiante pendant 15 minutes. Étalez-la sur une planche légèrement farinée, disposez-la dans un moule à tarte beurré et fariné, piquez-la à la fourchette, et remettez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Épluchez et émincez les oignons, faites-les fondre à feu doux dans l'huile. Battez les œufs en omelette, salez, poivrez, ajoutez le lait puis les oignons. Répartissez la garniture sur la pâte, saupoudrez de fromage râpé et faites cuire pendant 30 minutes. Servez chaud ou tiède.

L'astuce de mamie : pour aller plus vite, utilisez un fond de pâte brisée (au rayon produits frais ou surgelés) et des oignons émincés surgelés.

VOL-AU-VENT FINANCIÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

1 croûte de vol-au-vent (chez votre pâtissier) • 3 blancs de poulet cuits • 1 petite boîte de quenelles de veau • 150 g de champignons de Paris • 45 g de beurre • 40 g de farine • 2 jaunes d'œufs • 1/2 cube de bouillon de volaille • 12 cl de crème fraîche • sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

Faites fondre 40 g de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, mélangez bien et faites cuire 2 minutes. Délayez le demi-cube de bouillon de volaille dans 10 cl d'eau bouillante et versez-le peu à peu en fouettant dans la sauce. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée. Réservez. Faites réchauffer la croûte de vol-au-vent à four moyen pendant 10 minutes. Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, faites-les revenir dans une noisette de beurre. Réservez. Coupez les quenelles en petites rondelles et le poulet en dés. Incorporez-les à la sauce ainsi que les champignons. Réchauffez très doucement. Incorporez ensuite les jaunes d'œufs puis la crème, réchauffez sans faire bouillir. Versez la préparation dans la croûte de vol-au-vent et servez immédiatement.

La suggestion de mamie : vous pouvez modifier cette recette en remplaçant les quenelles de veau par des quenelles de brochet, le poulet par des crevettes, des moules et des langoustines et le bouillon de volaille par du fumet de poisson agrémenté de 2 cuillerées de bisque.



LES POISSONS



BRANDADE DE MORUE

4 pers. Prép. : 20 min Dessalage : 24 h Cuisson : 35 min

800 g de morue salée • 4 gousses d'ail • 600 g de pommes de terre à purée • 20 cl d'huile d'olive • poivre

Réalisation

La veille du repas, placez la morue dans un grand récipient, couvrez-la d'eau froide et laissez-la dessaler pendant 24 heures en changeant l'eau quatre fois. Faites pocher la morue dans de l'eau bouillante pendant 15 minutes. Égouttez-la, retirez soigneusement les arêtes et effeuillez-la. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire pendant 20 minutes. Épluchez l'ail, écrasez-le au presse-ail. Mixez la morue, les pommes de terre et l'ail, versez le mélange dans une casserole et portez à feu doux. Versez l'huile peu à peu et délayez soigneusement. Poivrez. Servez très chaud.

DAURADE FARCIE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

1 daurade de 1 kg • 100 g de mie de pain • 8 cl de lait • 1 bouquet de persil • 1 échalote • 1 œuf • 30 g de beurre • 10 cl de vin blanc sec • sel, poivre

Réalisation

Videz la daurade et lavez-la.

Préparez la farce : faites tremper la mie de pain dans le lait. Épluchez l'échalote, hachez-la avec le persil, du sel et du poivre. Essorez la mie de pain, battez l'œuf en omelette, mélangez-les avec le hachis, farcissez-en la daurade. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Déposez la daurade farcie dans un plat à four, disposez dessus des parcelles de beurre, arrosez de vin blanc, salez, poivrez, enfournez et laissez cuire pendant 45 minutes. Ôtez la peau de la daurade, levez les filets, disposez-les sur un plat de service, partagez la farce en quatre parties, mettez-les sur le plat et arrosez de sauce. Servez bien chaud.

La suggestion de mamie : accompagnez la daurade de pommes vapeur.

HARENGS À LA MOUTARDE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 30 min

4 harengs • 6 cuil. à soupe de moutarde forte • 10 cl de vin blanc • 25 cl de crème fraîche
• sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Videz, lavez et essuyez les harengs. Badigeonnez-les de moutarde et déposez-les dans un plat à four. Mélangez dans un bol le vin blanc et la crème, salez, poivrez et versez sur les poissons. Faites cuire au four pendant 30 minutes en arrosant les poissons en cours de cuisson.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de pommes de terre vapeur.

LOTTE À L'AMÉRICAIN

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

800 g de lotte désossée • 2 cuil. à soupe de concentré de tomates • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 30 cl de vin blanc sec • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de farine • 1 verre à liqueur de cognac • sel, poivre de Cayenne

Réalisation

Coupez la lotte en morceaux. Épluchez l'ail et l'oignon, émincez-les. Faites chauffer 20 g de beurre dans une sauteuse, et mettez le poisson à revenir pendant 5 minutes. Retirez-le, jetez l'eau rendue. Versez l'huile dans la sauteuse, ajoutez l'ail et l'oignon, faites-les dorer, puis remettez le poisson. Versez le cognac et flambez. Arrosez de vin blanc, ajoutez le concentré de tomates, du poivre de Cayenne et salez. Laissez cuire à très petit feu pendant 30 minutes. Retirez la lotte et disposez-la sur le plat de cuisson tenu au chaud. Mélangez le reste du beurre avec la farine et ajoutez-le à la sauce en le fractionnant. Versez la sauce sur le poisson.

La suggestion de mamie : servez cette lotte avec un riz blanc.

MAQUEREAUX AU VIN BLANC

4 pers. Prép. : 15 min Marinade : 8 h Cuisson : 20 min

8 maquereaux • 75 cl de pouilly-fumé • 2 verres de vinaigre d'alcool • 2 oignons • 1 carotte • 2 citrons non traités • 1 cuil. à soupe de poivre en grains • sel

Réalisation

Épluchez les oignons et la carotte, coupez-les en fines rondelles ainsi que les citrons. Versez le vin blanc dans une terrine, ajoutez une grosse pincée de sel, le poivre, les oignons, la carotte, les citrons et le vinaigre. Mettez au frais et laissez mariner au moins 8 heures. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Videz les maquereaux, lavez-les, séchez-les soigneusement et placez-les côte à côte dans la terrine. Faites cuire à petite ébullition pendant 20 minutes. Laissez refroidir. Servez frais.

PAIN DE POISSON À LA TOMATE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

600 g de filets de poisson blanc (merlan, cabillaud...) • 3 œufs • 50 g de beurre + 10 g pour le moule • 2 cuil. à soupe de farine • 50 cl de lait • 1 cuil. à soupe de concentré de tomates • 100 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Essuyez les filets de poisson, ôtez les arêtes s'il y en a. Passez-les au mixeur. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Préparez une béchamel : faites fondre le beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, laissez cuire quelques minutes puis arrosez peu à peu de lait en fouettant jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Salez, poivrez, puis ajoutez les jaunes d'œufs, le concentré de tomates et le fromage râpé. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les au mélange avec précaution. Beurrez un moule à cake. Versez la préparation dans le moule, placez-le dans un plat rempli à moitié d'eau bouillante et faites cuire au bain-marie pendant 30 minutes. Démoulez sur le plat de service.

La suggestion de mamie : vous pouvez servir ce pain de poisson chaud avec une sauce béchamel ou froid avec de la crème légèrement citronnée.

PAUPIETTES DE MERLAN À LA CRÈME

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

10 beaux filets de merlan • 200 g de champignons • 2 branches de persil • 2 œufs • 30 g de beurre • 20 cl de crème fraîche • 1 citron • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essuyez les champignons, hachez-les avec deux filets de merlan, le persil, salez, poivrez et faites cuire pendant 5 minutes dans 10 g de beurre. Faites durcir les œufs, hachez-les et mélangez-les au hachis. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Étalez les derniers filets de merlan sur un plan de travail, déposez une noix de farce au centre et roulez-les. Maintenez-les avec une pique en bois. Déposez-les dans un plat à four beurré et faites-les cuire pendant 30 minutes au four. Pressez le citron, faites chauffer la crème dans une casserole, ajoutez le jus de citron, salez poivrez et versez sur les paupiettes au moment de servir.

RAIE AU BEURRE NOISETTE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

2 ailes de raie • 150 g de beurre • 1 sachet de fumet de poisson • 2 cuil. à soupe de câpres
• 1 cuil. à soupe de vinaigre • sel, poivre

Réalisation

Délaissez le fumet de poisson dans une grande quantité d'eau et faites bouillir. Plongez la raie et laissez-la cuire à petits bouillons pendant 20 minutes. Égouttez-la et enlevez la peau, disposez-la sur un plat de service chauffé. Réservez au chaud. Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne légèrement couleur. Retirez du feu, ajoutez le vinaigre et les câpres, salez, poivrez et versez sur la raie.

Les conseils de mamie : accompagnez ce plat de pommes de terre vapeur ; ne laissez pas noircir le beurre, car il devient alors mauvais pour la santé.

SOLES MEUNIÈRES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 6 min

4 soles sans peau et vidées • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe d'huile d'arachide
• 80 g de beurre demi-sel • 1 citron • 4 branches de persil • sel, poivre

Réalisation

Lavez les soles et essuyez-les. Versez la farine dans une assiette, enrobez les soles de farine de chaque côté et faites tomber l'excédent en les secouant. Faites chauffer l'huile dans une poêle sur feu moyen et mettez les soles à dorer 3 minutes de chaque côté. Salez à mi-cuisson. Pressez le citron. Coupez le beurre en petits cubes et mettez-le dans une casserole au bain-marie. Dès que le beurre est fondu, retirez la casserole du feu et battez-le énergiquement au fouet. Poivrez et ajoutez le jus de citron. Lorsque les soles sont bien dorées, dressez-les sur un plat de service. Arrosez-les de beurre au citron, saupoudrez de persil ciselé et servez sans attendre.

Les suggestions de mamie : accompagnez ces soles de pommes de terre et de brocolis cuits à la vapeur.

TRUITES AUX AMANDES

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 15 min

4 truites • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 4 cuil. à soupe d'amandes effilées • sel, poivre

Réalisation

Videz, rincez et épongez les truites. Passez-les dans la farine et secouez-les pour enlever l'excédent. Faites chauffer le beurre à feu doux pour qu'il ne brûle pas et mettez les truites à dorer sur les deux faces. Poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes à feu doux, salez, poivrez. Retirez les truites, déposez-les sur quatre assiettes ou un plat de service chauffés. Mettez les amandes effilées dans le beurre, laissez-les dorer 2 minutes puis versez sur les truites. Servez immédiatement.

L'astuce de mamie : surveillez bien la cuisson pour que le beurre ne brûle pas.

TRUITES EN GELÉE

4 pers. Prép. : 20 min Cuisson : 40 min Réfrigération : 1 h

4 truites • 1 sachet de gelée instantanée • 2 carottes • 1 oignon • 1 bouquet garni • 1 cuil. à café de poivre en grains • 2 branches d'estragon • gros sel

Réalisation

Épluchez les carottes et l'oignon, émincez-les, mettez-les dans une casserole avec une pincée de gros sel et le poivre en grains ainsi que le bouquet garni. Versez 1,5 litre d'eau et portez à ébullition. Laissez frémir 30 minutes puis retirez du feu et laissez refroidir. Pendant ce temps, préparez la gelée en diluant le contenu du sachet avec 50 cl d'eau. Portez à ébullition, puis retirez du feu et laissez refroidir. Videz, rincez et épongez les truites. Passez le court-bouillon et versez-le dans une grande casserole. Déposez les truites, portez à ébullition et laissez cuire à petit bouillon environ 20 minutes. Retirez les poissons avec une écumoire en prenant garde de ne pas les briser et déposez-les sur un plat. Enlevez délicatement la peau. Déposez des feuilles d'estragon sur la chair des truites et badigeonnez-les de gelée froide mais non prise avec un pinceau. Renouvelez l'opération plusieurs fois pour que les truites soient brillantes. Mettez au réfrigérateur pendant 1 heure au moins. Servez avec une mayonnaise.

L'astuce de mamie : si vous êtes pressé, vous pouvez faire pocher les truites dans un sachet de fumet de poisson tout préparé.

TURBOT SAUCE HOLLANDAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

1 turbot de 800 g • 15 cl de lait • sel, poivre **Sauce :** 2 jaunes d'œufs • 80 g de beurre • 1 citron • sel, poivre

Réalisation

Videz, rincez et essuyez le turbot. Versez le lait dans une grande casserole, ajoutez 2 litres d'eau, salez, poivrez. Déposez le turbot dans la casserole, portez doucement à ébullition et maintenez le liquide frémissant pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce. Pressez le citron. Mettez les jaunes d'œufs dans une petite casserole, ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau froide. Fouettez, puis mettez au bain-marie sans cesser de mélanger. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux tout en continuant à fouetter. Salez, poivrez, arrosez d'un peu de jus de citron et versez dans une saucière. Retirez le poisson délicatement avec une écumoire et laissez-le égoutter quelques minutes sur un torchon propre. Faites-le glisser sur le plat de service chauffé et servez immédiatement avec la sauce.



LAPINS ET VOLAILLES



CANARD À L'ORANGE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 10 min

1 canard • 4 oranges non traitées • 4 échalotes • 2 cuil. à soupe d'huile • 1 cuil. à café de vinaigre • 1 cuil. à soupe de sucre • 50 g de beurre • 4 cl de curaçao • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les échalotes et hachez-les. Prélevez le zeste de 2 oranges avec un couteau économe, râpez-le. Détachez les quartiers de fruit. Salez et poivrez l'intérieur du canard, farcissez-le avec les quartiers d'orange. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte, faites dorer le canard sur toutes ses faces. Ajoutez les échalotes hachées. Pressez 2 oranges, versez leur jus dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure à feu doux. Faites cuire les zestes hachés dans 2 cuillerées à soupe d'eau pendant 3 minutes. Mettez le sucre dans une casserole, arrosez de vinaigre et faites caraméliser quelques minutes. Délayez avec le curaçao et ajoutez les zestes avec leur jus de cuisson. Mélangez bien. Retirez le canard de la cocotte, découpez-le et disposez les morceaux sur un plat chauffé. Versez la sauce dans la cocotte, donnez un bouillon et nappez-en le canard.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de pommes de terre dauphine (voir recette page 119).



CANARD AUX OLIVES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h

1 canard • 200 g d'olives vertes dénoyautées • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de farine • sel, poivre

Réalisation

Mettez les olives dans une petite casserole d'eau froide et portez à ébullition. Retirez-les aussitôt et égouttez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte, faites dorer le canard sur toutes ses faces, salez, poivrez, couvrez et laissez cuire 35 minutes. Malaxez la farine avec le reste du beurre et ajoutez ce mélange au canard ainsi que les olives. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 15 à 20 minutes. Retirez le canard, découpez-le, versez le jus de découpe dans la cocotte. Disposez les morceaux de canard sur un plat de service préalablement chauffé et arrosez de sauce.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de tagliatelles fraîches.

CIVET DE LIÈVRE

4 pers. Prép. : 20 min Marinade : 8 h Cuisson : 2 h 15 min

1 lièvre coupé en morceaux • 2 oignons • 1 carotte • 100 g de lardons nature • 100 g de champignons • 15 oignons grelots • 50 cl de vin rouge • 2 cuil. à soupe de cognac • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 50 g de beurre • 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Préparez la marinade : épluchez la carotte, l'ail et les deux oignons, hachez-les, placez-les dans une grande terrine, arrosez de vin, ajoutez le bouquet garni, l'huile, le cognac, un peu de sel et de poivre. Placez les morceaux de lièvre dans la terrine et laissez mariner au moins 8 heures au frais.

Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte et mettez les morceaux de lièvre égouttés à dorer. Versez dessus la marinade, vérifiez l'assaisonnement, et laissez cuire à feu très doux pendant 2 heures. Faites revenir les lardons sans matière grasse. Réservez. Épluchez les oignons grelots, faites-les cuire dans la graisse des lardons en les retournant souvent jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez. Lavez les champignons, émincez-les et faites-les dorer avec le reste de beurre. Réservez. Quand le lièvre est cuit, ajoutez à la sauce les oignons, les lardons et les champignons. Réchauffez 2 minutes. Versez dans le plat de service préalablement chauffé.

La suggestion de mamie : servez ce civet avec des pommes vapeur.



COQ AU VIN

4 à 6 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30

1 coq coupé en morceaux • 10 oignons grelots • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 75 cl de vin de Chinon • 70 g de beurre • 2 cuil. à soupe de cognac • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe d'huile • 1 bouquet garni • 6 tranches de pain de mie • sel, poivre

Réalisation

Épluchez et hachez l'ail et les échalotes. Faites fondre 30 g de beurre dans une cocotte, mettez-y les morceaux de coq à dorer, arrosez de cognac et flambez. Ajoutez le hachis d'ail et d'échalote, le bouquet garni, un peu de sel et de poivre. Arrosez de vin. Laissez cuire à feu très doux pendant 1 heure. Épluchez les oignons grelots, faites-les cuire doucement dans 10 g de beurre. Ôtez les morceaux de coq, disposez-les sur le plat de service tenu au chaud. Coupez les tranches de pain de mie en deux en diagonale et faites-les revenir à l'huile. Égouttez-les sur un papier absorbant. Mélangez le beurre restant à la farine, ajoutez à la sauce ainsi que les oignons. Donnez un bouillon et versez sur le coq. Mettez les triangles de pain de mie tout autour du plat.

DINDE FARCIE

6 à 8 pers. Prép. : 15 min Cuisson : 3 h 15 min

1 dinde • 2 citrons • 6 gousses d'ail • 1 cube de bouillon de volaille • sel, poivre

Farce : 200 g de chair à saucisse • les abats de la dinde • 2 tranches de pain de mie • 1 œuf • 10 cl de lait • 4 échalotes • 1 gousse d'ail • 2 cl de porto ou de cognac (facultatif) • 4 branches de persil • sel, poivre

Réalisation

Préparez la farce : faites tiédire le lait, émiettez le pain de mie dedans. Épluchez l'ail et les échalotes. Hachez les abats de la dinde avec l'ail, les échalotes et le persil. Mettez-les dans une terrine. Ajoutez la chair à saucisse, l'œuf battu, le pain de mie essoré, du sel, du poivre et le cognac ou le porto si vous le désirez. Mélangez bien. Formez une boule et farcissez-en la dinde.

Mettez la dinde dans un grand plat à four. Coupez les citrons en deux, mettez trois moitiés de citron dans le plat autour de la dinde, ainsi que les gousses d'ail non épluchées. Salez et poivrez la dinde. Pressez le demi-citron restant, badigeonnez la peau de la dinde avec le jus. Reconstituez le bouillon de volaille en versant 50 cl d'eau bouillante sur le cube. Versez le bouillon dans le plat. Enfournerez à four froid, 210 °C (th. 7). Laissez cuire de 3 heures à 3 heures 15 minutes. Arrosez la dinde toutes les 30 minutes avec le jus de cuisson. Découpez la dinde, fractionnez la farce en tranches, disposez dans le plat de cuisson ou sur un plat de service.

La suggestion de mamie : accompagnez cette dinde de marrons, de haricots verts et de pommes

dauphine.

FRICASSÉE DE POULET AUX MORILLES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

1 poulet fermier coupé en morceaux • 80 g de beurre • 70 g de morilles séchées • 20 cl de crème fleurette • 1 cube de bouillon de volaille • sel, poivre

Réalisation

Mettez les morilles séchées dans un petit saladier, recouvrez-les d'eau chaude et laissez-les se réhydrater pendant 15 minutes. Pressez les morilles au-dessus du saladier et laissez-les en attente en réservant l'eau de macération. Faites fondre 60 g de beurre dans une cocotte, faites dorer les morceaux de poulet de toutes parts, salez et poivrez. Reconstituez le bouillon de volaille, puis versez-le dans la cocotte. Couvrez et laissez cuire à petit feu pendant 45 minutes. Versez le jus de macération des morilles dans une casserole, faites-le réduire de moitié puis ajoutez la crème. Faites réduire encore un peu. Poêlez les morilles dans le reste de beurre. Mettez-les dans la cocotte, arrosez de crème, vérifiez l'assaisonnement. Versez dans le plat de service et servez très chaud.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de tagliatelles fraîches.

GIBELOTTE DE LAPIN

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 55 min

1 lapin coupé en morceaux • 100 g de lardons fumés • 20 cl de vin blanc sec • 20 oignons grelots • 150 g de champignons de Paris • 1 cuil. à soupe rase de farine • 60 g de beurre • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les oignons grelots. Faites fondre 50 g de beurre dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin, ajoutez les lardons, les oignons, le bouquet garni, salez et poivrez. Saupoudrez de farine, mélangez bien puis arrosez de vin blanc. Couvrez et laissez cuire 45 minutes. Pendant ce temps, lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Faites-les sauter à la poêle avec le reste de beurre pendant 5 minutes. Versez-les dans la gibelotte, mélangez puis versez dans un plat creux préalablement chauffé.

Les astuces de mamie : servez avec des pommes vapeur ou des tagliatelles ; vous pouvez utiliser pour cette recette des découpes de lapin.

LAPIN À LA MOUTARDE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

8 morceaux de lapin • 1 crépine de porc • 10 cl de vin blanc sec • 20 cl de crème fraîche
• 2 cuil. à soupe de moutarde • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Mettez les morceaux de lapin dans une terrine, salez et poivrez. Coupez la crépine en huit parties. Enveloppez chaque morceau de lapin dans un peu de crépine. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer les morceaux de lapin sur toutes leurs faces. Couvrez et laissez cuire à feu très doux pendant 20 minutes. Versez le vin blanc pour éviter que le lapin n'attache et prolongez la cuisson pendant 20 minutes. Mélangez dans un bol la moutarde et la crème, versez dans la cocotte à la fin de la cuisson. Au premier bouillon, retirez du feu et versez dans le plat de service.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de pâtes ou de pommes vapeur.



LAPIN AU CIDRE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 50 min

8 morceaux de lapin • 75 cl de cidre brut • 3 échalotes • 6 pommes • 100 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe de sucre • 1 bouquet garni
• sel, poivre

Réalisation

Pelez les échalotes. Versez la farine dans une assiette creuse, enrobez chaque morceau de lapin dans la farine. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites-y dorer les morceaux de lapin, ajoutez les échalotes entières, le bouquet garni, salez, poivrez et arrosez de cidre à hauteur du lapin. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant 30 minutes. Pendant ce temps, épluchez les pommes, coupez-les en lamelles et faites-les revenir dans le beurre, saupoudrez-les de sucre en fin de cuisson pour qu'elles soient dorées. Versez le lapin dans un plat creux préalablement chauffé, entourez-le de lamelles de pomme. Servez bien chaud.

PERDREAUX COCOTTE AUX RAISINS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

2 beaux perdreaux vidés et bardés • 2 petits-suisseurs • 200 g de raisin blanc (chasselas) •
4 cl d'armagnac • 4 cl de vin blanc doux • 6 échalotes • 100 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Salez et poivrez l'intérieur des perdreaux, farcissez-les avec les petits-suisseurs. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer à feu vif les perdreaux de toutes parts, ajoutez les échalotes entières non épluchées, baissez le feu, couvrez et laissez mijoter pendant 20 minutes. Retirez les perdreaux de la cocotte, mettez-les sur un plat chauffé et recouvrez-les de papier d'aluminium pour qu'ils ne refroidissent pas. Versez l'armagnac et les grains de raisin dans la cocotte, faites confire pendant 5 minutes, puis arrosez de vin blanc doux, salez et poivrez. Réchauffez la sauce 2 minutes. Coupez les perdreaux en deux et nappez-les de sauce.

La suggestion de mamie : servez ces perdreaux avec des pommes duchesse (recette page 120).

PERDRIX AU CHOU

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 15 min

2 perdrix • 1 saucisse de Morteau • 150 g de lardons fumés • 1 chou • 2 carottes • 1
oignon • 50 g de beurre • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Enlevez les feuilles flétries du chou, coupez-le en quatre et faites-le blanchir pendant 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égouttez-le. Épluchez les carottes et l'oignon, piquez celui-ci de clous de girofle. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les perdrix sur toutes leurs faces, salez et poivrez. Ajoutez l'oignon, les carottes, le chou, le bouquet garni, les lardons et la saucisse, arrosez de 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure 15 minutes. Retirez la saucisse, coupez-la en rondelles épaisses. Retirez les perdrix de la cocotte, découpez-les, disposez-les sur un plat creux chaud, entourez-les de légumes et de rondelles de saucisse. Servez très chaud.

PIGEONS AUX PETITS POIS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

2 pigeons • 1 kg de petits pois • 100 g de lardons fumés • 10 cl de vin blanc sec • 50 g de
beurre • 1 cuil. à café de farine • sel, poivre

Réalisation

Écossez les petits pois. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les pigeons sur toutes leurs faces, puis ajoutez les lardons. Saupoudrez de farine, salez, poivrez, mélangez bien et arrosez de vin blanc. Ajoutez enfin les petits pois. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 45 minutes. Coupez les pigeons en deux, déposez-les sur un plat de service et entourez-les de petits pois.

L'astuce de mamie : vous pouvez utiliser des petits pois surgelés que vous cuisinerez comme des petits pois frais.

PINTADE À L'ANCIENNE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 10 min

1 grosse pintade coupée en morceaux ou deux petites • 200 g de lardons demi-sel • 1 navet • 1 carotte • 12 oignons grelots • 200 g de champignons • 20 cl de vin blanc sec • 12 cl de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

Réalisation

Épluchez le navet et la carotte, coupez-les en petits dés. Épluchez les oignons. Lavez et essuyez les champignons. Faites revenir les lardons dans une cocotte, puis faites dorer ensuite les morceaux de pintade. Saupoudrez de farine, mélangez et arrosez de vin blanc. Ajoutez 10 cl d'eau, les dés de carotte et de navet ainsi que les oignons et les champignons. Salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire pendant 1 heure. Ajoutez la crème, poursuivez la cuisson quelques minutes pour la réchauffer et servez sans attendre.

La suggestion de mamie : servez ce plat avec des croquettes de pommes de terre (voir recette page 109).

POULE AU POT

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30 min

1 poule avec ses abats • 2 tranches de jambon blanc • 2 tranches de pain rassis • 100 g de chair à saucisse • 100 g de champignons • 4 branches de persil • 2 œufs • 1 gousse d'ail • 1 chou • 4 carottes • 4 navets • 4 pommes de terre • 1 branche de céleri • 1 oignon • 4 clous de girofle • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les carottes, les pommes de terre, l'ail et les navets. Épluchez l'oignon, piquez-le de clous de girofle. Lavez et essuyez les champignons. Coupez le chou en quatre après avoir enlevé les feuilles flétries. Plongez-le dans une grande casserole d'eau bouillante salée, laissez-le blanchir 5 minutes puis retirez-le. Hachez les abats de la poule avec le pain, le jambon, les champignons, l'ail et le persil.

Mélangez ensuite ce hachis avec la chair à saucisse et les œufs battus. Introduisez cette farce dans la poule.

Mettez le chou, les carottes, les navets, les pommes de terre, le céleri et l'oignon dans un faitout, salez, poivrez et arrosez les légumes avec 3 litres d'eau. Faites bouillir puis ajoutez la poule farcie. Couvrez et laissez cuire 1 heure 30 minutes. Retirez la poule, découpez-la. Déposez sur un plat chauffé au préalable les morceaux de poule et la farce coupée en tranches. Entourez de légumes. Servez immédiatement avec du gros sel et des cornichons.

L'astuce de mamie : servez le bouillon au même repas ou au repas suivant, épaissi de vermicelle ou de tapioca.

POULE SAUCE SUPRÊME

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30 min

1 poule • 2 carottes • 1 oignon • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

Sauce : 40 g de beurre • 40 g de farine • 3 jaunes d'œufs • 25 cl de crème fraîche • 1 citron • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Épluchez l'oignon, piquez-le de clous de girofle. Versez 3 litres d'eau dans un faitout ; mettez les carottes, l'oignon, le bouquet garni, du sel et du poivre. Portez à ébullition, puis plongez la poule. Baissez le feu et laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes. Retirez la poule, découpez-la, disposez les morceaux sur un plat creux préalablement chauffé.

Préparez la sauce : faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez bien puis délayez avec environ 50 cl de bouillon de cuisson. Salez, poivrez, puis hors du feu incorporez les jaunes d'œufs, mélangez, puis enfin ajoutez la crème fraîche et un filet de jus de citron. Versez la sauce sur les morceaux de poule.

La suggestion de mamie : servez cette poule avec un riz blanc.

POULET À L'ESTRAGON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 1 h 10 min

1 poulet • 1 bouquet d'estragon • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Salez et poivrez l'intérieur du poulet, puis introduisez 4 branches d'estragon et une noisette de beurre.

Faites fondre le reste du beurre dans une cocotte, faites dorer le poulet sur toutes ses faces à feu vif, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire 1 heure en retournant le poulet de temps en temps. Pendant ce temps, effeuillez les branches d'estragon restantes. Retirez le poulet, découpez-le, mettez-le dans un plat creux. Mettez les feuilles d'estragon dans la sauce, faites-la bouillir 1 minute puis versez sur le poulet. Servez sans attendre.

POULET BASQUAISE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

1 poulet coupé en morceaux • 4 oignons • 2 poivrons • 6 tomates • 2 gousses d'ail • 4 cuil.
à soupe d'huile • sel, poivre

Réalisation

Pelez et hachez les oignons. Ouvrez les poivrons en deux, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Pelez, épépinez les tomates et coupez-les en petits morceaux. Épluchez l'ail. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile, puis faites revenir les morceaux de poulet à feu vif. Ajoutez les oignons, les poivrons, les tomates et l'ail. Salez et poivrez. Couvrez la cocotte et laissez cuire à feu doux pendant 50 minutes.

La suggestion de mamie : accompagnez ce poulet de riz blanc.

POULET FARCI MÉNAGÈRE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

1 poulet avec les abats • 150 g de chair à saucisse • 2 échalotes • 1 gousse d'ail • 50 g de lardons fumés • 1 tranche de pain de mie • 600 g de pommes de terre • 20 oignons grelots • 100 g de beurre • 4 branches de persil • 4 cl de cognac • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les échalotes et l'ail, hachez-les avec les abats du poulet, la tranche de pain et le persil. Salez et poivrez. Faites dorer ce hachis dans une poêle avec une noix de beurre, ajoutez la chair à saucisse, salez, poivrez, arrosez de cognac et mélangez bien. Laissez cuire à feu doux pendant 10 minutes. Introduisez la farce dans le poulet. Épluchez les oignons grelots et les pommes de terre, coupez celles-ci en rondelles épaisses. Mettez le reste de beurre dans une cocotte, faites dorer le poulet de toutes parts, ajoutez les oignons, les pommes de terre et couvrez. Laissez cuire à feu très doux pendant 50 minutes. Découpez le poulet, disposez les morceaux sur un plat creux, entourez de pommes de terre et d'oignons, arrosez de sauce. Servez très chaud.

POULET VALLÉE D'AUGE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 55 min

1 poulet fermier • 4 échalotes • 5 pommes reinettes • 50 cl de cidre • 4 cl de calvados • 1 cube de bouillon de volaille • 20 cl de crème liquide • 1 cuil. à soupe d'huile • 40 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Épluchez et émincez les échalotes. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte et faites dorer le poulet sur toutes ses faces. Lavez les pommes, coupez-les en quatre, ôtez le trognon, mais ne les épluchez pas. Mettez les échalotes et les pommes dans la cocotte, couvrez et faites cuire pendant 25 minutes à feu doux. Reconstituez le bouillon avec le cube et 25 cl d'eau. Arrosez ensuite de cidre, de calvados et de bouillon, poursuivez la cuisson à découvert pendant 25 minutes. Retirez le poulet de la cocotte, découpez-le, disposez-le sur le plat de service, entourez-le de quartiers de pomme. Versez la crème dans la cocotte, faites réchauffer 2 minutes et versez la sauce sur le poulet. Servez bien chaud.

SALMIS DE PINTADE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 40 min

1 belle pintade • 100 g de lardons demi-sel • 1 oignon • 1 échalote • 1 gousse d'ail • 50 cl de vin rouge • 1 cuil. à soupe de farine • 4 cl de cognac • 100 g de beurre • 1 bouquet garni • 4 tranches de pain de mie • huile • sel, poivre

Réalisation

Épluchez et hachez l'échalote, l'oignon et l'ail. Faites fondre 40 g de beurre dans une cocotte, faites dorer la pintade sur toutes ses faces, salez, poivrez, couvrez et faites cuire pendant 45 minutes. Découpez la pintade, mettez les morceaux sur un plat. Remettez la carcasse, le bout des ailes et les abats dans la cocotte, ajoutez le hachis d'oignon, d'échalote et d'ail, les lardons, arrosez de cognac et flambez. Ajoutez ensuite le vin et le bouquet garni. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter 45 minutes. Passez cette sauce dans une passoire en pressant avec un pilon. Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, saupoudrez de farine, faites cuire 3 minutes sans cesser de mélanger, puis mouillez avec la sauce. Mettez les morceaux de pintade, laissez réchauffer 5 minutes à feu très doux. Faites dorer les tranches de pain de mie dans l'huile, coupez-les en triangles. Disposez la pintade dans un plat creux chauffé, arrosez de sauce et décorez de pain.

LES VIANDES



BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 2 h

1 kg de sauté de veau sans os • 1 pied de veau • 1 oignon • 1 carotte • 2 cuil. à soupe de farine • 2 jaunes d'œufs • 50 cl de crème fraîche • 250 g de champignons de Paris • 1/2 citron • 40 g de beurre • 1 bouquet garni • 3 clous de girofle • 4 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre

Réalisation

Épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Pelez la carotte et coupez-la en rondelles.

Faites revenir les morceaux de viande dans l'huile. Versez de l'eau jusqu'à ce que la viande soit couverte, ajoutez le pied de veau, le bouquet garni, l'oignon, la carotte, salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter 2 heures environ à feu doux.

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans 10 g de beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur eau. Réservez. Faites fondre le reste de beurre dans une grande casserole, ajoutez la farine, mélangez bien et laissez cuire 1 minute, puis arrosez avec deux louches de bouillon de cuisson de la viande en mélangeant. Retirez du feu. Pressez le demi-citron. Mettez les jaunes d'œufs dans un bol, ajoutez la crème, le jus de citron et une louche de bouillon. Mélangez, versez dans la casserole, réchauffez 1 minute à feu très doux sans faire bouillir, salez et poivrez. Retirez la viande avec une écumoire, disposez-la dans un plat creux, entourez-la de champignons et arrosez de sauce.

La suggestion de mamie : servez la blanquette avec du riz blanc.

BŒUF BOURGUIGNON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h

800 g de bourguignon • 100 g de lardons nature • 2 oignons • 1 gousse d'ail • 250 g de champignons • 1 cuil. à soupe de farine • 75 cl de vin rouge • 70 g de beurre • 1 bouquet garni • 1/2 bouquet de persil • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les oignons et l'ail, émincez-les. Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse et mettez à

dorer le bœuf coupé en morceaux et les lardons. Ajoutez les oignons et l'ail. Saupoudrez de farine. Mélangez bien. Arrosez de vin, ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 3 heures à très petit feu.

Lavez les champignons, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans une noix de beurre. Mettez-les dans la cocotte à la fin de la cuisson. Disposez le bœuf bourguignon dans le plat de service, saupoudrez de persil ciselé.

BŒUF MODE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h

1 kg de bœuf à braiser • 2 couennes • 1,5 kg de carottes • 2 oignons • 50 g de beurre • 1 pied de veau • 10 cl de vin blanc sec • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Coupez le bœuf en cubes. Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles. Épluchez et émincez les oignons. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les cubes de viande, ajoutez les oignons, les carottes, le bouquet garni, le pied de veau, les couennes. Salez, poivrez, arrosez de vin blanc et ajoutez de l'eau pour que la viande et les légumes soit recouverts. Fermez la cocotte et laissez cuire à très petit feu pendant 3 heures. Retirez le bouquet garni et les couennes, versez dans un plat creux et servez sans attendre.

L'astuce de mamie : la sauce se transformant en gelée en refroidissant, vous pouvez aussi servir ce plat froid avec des cornichons.

CARBONNADE DE BŒUF

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h

800 g de bœuf à braiser • 700 g d'oignons • 600 g de pommes de terre • 50 g de beurre • 1 litre de bière • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Coupez la viande en cubes. Épluchez les oignons et hachez-les. Pelez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les cubes de viande, faites-les dorer sur toutes leurs faces, puis ajoutez les oignons, le bouquet garni, salez et poivrez. Arrosez de bière, puis couvrez. Laissez cuire à très petit feu pendant 1 heure 30 minutes. Ajoutez alors les pommes de terre, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Servez très chaud.

L'astuce de mamie : utilisez des oignons émincés surgelés si vous redoutez l'épluchage des oignons.

CHOU FARCI

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 3 h

1 gros chou vert • 400 g d'échine de porc • 150 g de talon de jambon • 150 g de poitrine demi-sel • 3 échalotes • 37,5 cl de sylvaner • 1 grande crépine • 2 branches de thym • 2 feuilles de laurier • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les échalotes. Faites blanchir le chou entier dans une grande cocotte d'eau bouillante salée pendant 5 minutes, égouttez-le, faites-le blanchir une seconde fois pendant 20 minutes. Il sera ainsi plus digeste. Égouttez-le à fond. Étalez la crépine sur une planche. Posez le chou au centre. Écartez les feuilles extérieures du chou, et retirez les feuilles du cœur. Hachez-les finement avec le jambon, l'échine, la poitrine et les échalotes. Salez et poivrez. Mettez le tiers de cette farce au centre du chou, rabattez les feuilles du chou les unes après les autres vers le centre en les tartinant d'un peu de farce. Refermez la crépine. Placez le chou farci dans une cocotte, mouillez-le avec le vin blanc, saupoudrez de thym effeuillé, ajoutez deux feuilles de laurier. Laissez cuire à très petit feu pendant 2 heures 30 minutes. Coupez le chou en tranches et disposez-le sur un plat.

La suggestion de mamie : accompagnez ce chou farci de pommes de terre vapeur.

CHOUROUTE AU RIESLING

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h

1 kg de choucroute crue • 10 baies de genièvre • 75 cl de riesling • 2 cuil. à soupe de saindoux • 1 palette de porc fumée • 8 saucisses de Francfort • 1 saucisson de Morteau • 4 tranches épaisses de poitrine fumée • 8 pommes de terre • sel, poivre

Réalisation

Lavez la choucroute à grande eau et faites-la blanchir 1 minute dans de l'eau bouillante. Égouttez-la bien. Faites fondre le saindoux dans une cocotte, mettez la choucroute, arrosez-la de vin blanc, salez et poivrez. Ajoutez la palette et les baies de genièvre, puis couvrez. Faites cuire à très petit feu pendant 3 heures. Mettez la saucisse de Morteau et les tranches de poitrine fumée dessus. Prolongez la cuisson 1 heure. Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ selon leur grosseur. Pochez les saucisses de Francfort. Découpez le saucisson en rondelles et la palette en tranches. Servez le chou en dôme sur un plat entouré de viandes et de pommes de terre.

La suggestion de mamie : vous pouvez enrichir cette choucroute de saucisses au cumin et de saucisson à l'ail.



CÔTES DE VEAU AUX MORILLES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

4 côtes de veau • 1 sachet de morilles déshydratées • 1 carotte • 2 échalotes • 1 blanc de poireau • 25 cl de crème fraîche • 10 cl de vin blanc sec • 50 g de beurre • 1 branche de thym • 1 feuille de laurier • farine • sel, poivre

Réalisation

Remplissez un saladier d'eau chaude, plongez-y les morilles et laissez-les se réhydrater pendant 15 minutes. Épluchez et émincez finement la carotte, les échalotes et le blanc de poireau. Faites-les revenir dans une noix de beurre avec le thym effeuillé et le laurier, saupoudrez de farine et mélangez bien. Arrosez de vin blanc, salez, poivrez et laissez mijoter 10 minutes. Faites fondre le reste de beurre dans une grande poêle et faites dorer les côtes de veau en les retournant régulièrement, puis laissez-les cuire à feu doux pendant 10 minutes. Lorsqu'elles sont cuites, déposez-les sur un plat de service chauffé. Passez la sauce au travers d'une passoire fine, versez-la dans la poêle, grattez le fond avec une fourchette pour détacher les sucs de la viande, puis ajoutez la crème et les morilles égouttées. Donnez un bouillon et versez sur les côtes de veau. Servez immédiatement.

DAUBE PROVENÇALE

4 pers. Prép. : 15 min Marinade : 3 h Cuisson : 3 h

800 g de bœuf à braiser • 2 tomates • 1 carotte • 4 oignons • 2 gousses d'ail • 150 g de lardons nature • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • 100 g d'olives noires de Nice

Marinade : 50 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 verre à liqueur de cognac • 1 bouquet de persil • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Préparez la marinade : hachez le persil ; versez le vin blanc dans un saladier, ajoutez du sel, du poivre, le cognac, le bouquet garni, l'huile d'olive, et le persil haché. Coupez la viande en gros cubes, mettez-les dans la marinade, et laissez au frais pendant 3 heures. Épluchez les oignons et l'ail, émincez-les. Pelez et

épépinez les tomates, coupez-les en quartiers. Pelez la carotte et coupez-la en rondelles. Faites chauffer l'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir les légumes et les lardons, puis ajoutez la viande et arrosez de marinade. Portez à ébullition, puis laissez cuire à très petit feu pendant 3 heures. Ajoutez les olives, donnez un bouillon. Versez dans le plat de service.

La suggestion de mamie : servez cette daube avec des tagliatelles.



ENDIVES AU JAMBON

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

8 endives • 8 tranches fines de jambon de Paris • 20 cl de crème fraîche • 75 g de fromage râpé • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les endives en ôtant le petit cône situé à leur base. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes environ, puis égouttez-les à fond. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Enroulez chaque endive dans une tranche de jambon. Disposez les endives les unes contre les autres dans le plat, salez, poivrez, arrosez de crème, saupoudrez de fromage râpé et enfournez. Laissez cuire environ 20 minutes en surveillant la couleur. Faites gratiner 5 minutes sous le gril.

ENTRECÔTE SAUCE MARCHAND DE VIN

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 15 min

2 entrecôtes • 4 échalotes • 37,5 cl de vin rouge • 100 g de beurre • 1 cuil. à café de fécule • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les échalotes et hachez-les. Réservez. Faites cuire les entrecôtes à feu vif dans une poêle jusqu'au degré de cuisson désiré. Déposez-les sur le plat de service chauffé. Mettez les échalotes hachées dans la poêle, arrosez de vin, salez, poivrez et faites réduire la sauce en grattant le fond de la poêle avec

une cuillère en bois pour détacher les sucs de la viande. Délayez la fécule avec 1 cuillerée à soupe de sauce, versez dans la poêle. Ajoutez le beurre par petits morceaux et laissez cuire en remuant jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère. Versez sur les entrecôtes. Servez immédiatement.

ÉPAULE D'AGNEAU RÔTIE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

1 épaule d'agneau de 1,5 kg • 2 gousses d'ail • 1 branche de thym • 60 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 210 C° (th. 7). Épluchez les gousses d'ail et coupez-les en lamelles. Pratiquez des incisions à plusieurs emplacements dans l'épaule et placez-y les éclats d'ail. Effeuillez le thym, parsemez-en l'épaule. Salez, poivrez et parsemez de petits morceaux de beurre. Enfournez et laissez cuire 35 à 45 minutes selon le degré de cuisson désiré. Testez la cuisson en enfonçant au cœur de la viande une aiguille à brider (ou une aiguille à tricoter, à défaut). La pointe doit ressortir chaude. Retirez l'épaule du four, découpez-la en tranches fines. Servez la sauce en saucière.

La suggestion de mamie : accompagnez de haricots verts, de flageolets ou de haricots blancs saupoudrés de persil haché.

ESCALOPES PANÉES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

4 escalopes de veau fines et plates • 1 œuf • 6 cuil. à soupe de chapelure • 2 cuil. à soupe d'huile • 100 g de beurre • 1 bouquet de persil • 1 citron • sel, poivre

Réalisation

Battez l'œuf dans une assiette creuse, ajoutez un peu de sel et de poivre, versez la chapelure dans une autre assiette creuse. Faites fondre 50 g de beurre et l'huile dans une grande poêle. Trempez les escalopes successivement dans l'œuf battu puis dans la chapelure et faites-les cuire à feu doux pendant 10 minutes en les retournant à mi-cuisson. Hachez le persil, malaxez-le avec le beurre restant, du sel et du poivre. Coupez le citron en quartiers. Déposez les escalopes sur un plat, disposez sur chacune un quartier de citron. Servez le beurre au persil dans un petit bol.

La suggestion de mamie : servez avec des spaghettis à la tomate ou des pommes sautées.

FICELLES PICARDES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

Pâte à crêpes : 100 g de farine • 2 œufs • 25 cl de lait • 2 cuil. soupe d'huile • sel

Garniture : 4 tranches de jambon très fines • 300 g de champignons • 100 g de fromage râpé • 25 cl de crème fraîche • 10 g de margarine • sel, poivre

Réalisation

Préparez la pâte à crêpes : mettez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs entiers, une pincée de sel, et mélangez vivement en versant le lait petit à petit. Laissez reposer la pâte 30 minutes. Faites cuire 8 crêpes dans une poêle avec une goutte d'huile. Réservez-les. Épluchez les champignons, émincez-les et faites-les revenir à la poêle dans une noisette de margarine. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez les crêpes sur un plan de travail. Posez sur chaque crêpe une demi-tranche de jambon, tartinez-la de champignons et roulez-la. Disposez les crêpes dans un plat à gratin. Répartissez la crème fraîche sur les crêpes, saupoudrez de fromage râpé et parsemez de noisettes de margarine. Faites gratiner pendant 10 minutes et servez bien chaud.

FRICANDEAU

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h 15

800 g de quasi de veau • 3 carottes • 2 oignons • 50 cl de bouillon • 4 cl de cognac • 50 g de beurre • 2 bardes de lard • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Coupez la viande en cubes. Épluchez les carottes et coupez-les en deux ou trois. Épluchez les oignons et coupez-les en quatre. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer la viande sur toutes ses faces, puis retirez-la. Mettez dans la cocotte les bardes de lard afin que le fond soit recouvert, puis remettez la viande. Ajoutez les carottes, les oignons, le bouquet garni, du sel et du poivre. Arrosez de bouillon puis de cognac. Couvrez la cocotte et laissez cuire à très petit feu pendant 3 heures.

La suggestion de mamie : servez avec une purée de pommes de terre (voir recette page 123).

GOULASH

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h

1 kg de bœuf à braiser • 4 oignons • 5 tomates • 8 cl de vin rouge • 2 cuil. à soupe de concentré de tomate • 2 cuil. à soupe de paprika • 4 cuil. à soupe d'huile • 1 pincée de sucre • sel, poivre

Réalisation

Coupez la viande en cubes. Épluchez et émincez les oignons. Pelez les tomates après les avoir ébouillantées, coupez-les en quatre. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer les cubes de viande et les oignons, puis ajoutez le vin rouge, les tomates et le paprika. Délayez le concentré de tomates et le sucre dans un grand verre d'eau, ajoutez le mélange dans la cocotte, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire à très petit feu pendant 2 heures. Versez dans un plat creux préalablement chauffé.

La suggestion de mamie : accompagnez ce goulash de pommes vapeur.

HACHIS PARMENTIER

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

800 g de purée de pomme de terre (recette page 123) • 600 g de viande cuite • 2 oignons • 1 gousse d'ail • 6 branches de persil • 60 g de beurre • 4 cuil. à soupe de chapelure • sel, poivre

Réalisation

Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Hachez la viande. Épluchez et hachez l'ail et les oignons. Faites-les revenir avec la viande dans 40 g de beurre, salez et poivrez. Ciselez le persil et ajoutez-le. Beurrez un plat à gratin, répartissez la moitié de la purée au fond du plat, disposez dessus la viande et recouvrez-la d'une couche de purée. Saupoudrez de chapelure et faites gratiner pendant 15 minutes environ.

HARICOT DE MOUTON

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 30 min

1 kg d'épaule d'agneau coupée en morceaux • 1 kg de navets • 1 cuil. à soupe de farine • 12 oignons grelots • 1 gousse d'ail • 1 bouquet garni • 20 cl de bouillon de volaille • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Pelez les navets et coupez-les en quatre. Épluchez l'ail et les oignons. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les morceaux d'agneau de toutes parts, puis saupoudrez-les de farine, salez et poivrez. Arrosez de bouillon de volaille. Ajoutez les oignons, l'ail et le bouquet garni. Faites cuire 1 heure puis ajoutez les navets et prolongez la cuisson de 30 minutes. Retirez le bouquet garni et versez dans un grand plat creux. Servez immédiatement.

HOCHEPOT

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 30 min

1 kg de collier d'agneau coupé en morceaux • 400 g de carottes • 400 g de navets • 400 g de pommes de terre • 2 oignons • 1 bouquet garni • 50 g de beurre • 1 cuil. à soupe de farine • 1 cube de bouillon de bœuf • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les carottes et coupez-les en rondelles, épluchez les navets et les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Épluchez et émincez les oignons. Versez 50 cl d'eau chaude sur le cube de bouillon. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les morceaux d'agneau à dorer, saupoudrez-les de farine, arrosez de bouillon, salez, poivrez et ajoutez les légumes et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire 1 heure 10 minutes. Servez bien chaud.

JAMBON SAUCE MADÈRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

8 tranches de jambon de Paris • 500 g de champignons de Paris • 80 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 25 cl de bouillon de volaille • 25 cl de madère • 12 cl de crème • sel, poivre

Réalisation

Lavez, essuyez et émincez les champignons. Faites-les revenir dans 30 g de beurre pendant 10 minutes en mélangeant. Réservez. Faites chauffer le bouillon de volaille. Faites fondre le reste de beurre dans une grande casserole, saupoudrez de farine et faites cuire pendant 2 minutes, puis délayez avec le bouillon de volaille chaud versé petit à petit. Mélangez bien au fouet pour obtenir une sauce lisse. Versez ensuite peu à peu le madère et la crème. Salez et poivrez. Mettez les champignons puis les tranches de jambon dans cette sauce, faites réchauffer à feu très doux pendant 3 minutes. Servez très chaud.

Les suggestions de mamie : accompagnez ce jambon d'épinards braisés. Vous pouvez remplacer le madère par du porto.

MÉDAILLONS DE VEAU À LA FRANC-COMTOISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

8 escalopes de veau de 80 g chacune • 4 tranches de jambon cuit • 250 g de comté • 20 cl de crème fraîche • 4 œufs • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Aplatissez bien les escalopes. Taillez dans le comté cinq tranches. Dégraissez le jambon. Étalez 4 escalopes sur une planche, déposez sur chacune d'elles une tranche de jambon pliée en deux, une tranche de comté, puis recouvrez avec une escalope. Râpez la dernière tranche de comté. Battez les œufs en omelette avec le comté râpé dans une assiette creuse, salez peu, poivrez généreusement. Faites fondre le beurre dans une poêle. Trempez chaque médaillon dans l'omelette et déposez-le dans la poêle. Faites dorer pendant 5 minutes de chaque côté, puis couvrez et prolongez la cuisson 10 minutes. Déposez sur un plat de service. Versez la crème dans la poêle, grattez avec une spatule pour détacher les sucs de viande et donnez un bouillon. Versez sur les médaillons.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de champignons sautés.

NAVARIN D'AGNEAU

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h 30 min

1 kg d'épaule d'agneau en morceaux • 4 navets • 4 carottes • 4 oignons • 1 kg de pommes de terre • 1 gousse d'ail • 1 cube de bouillon de bœuf • 1 cuil. à soupe de farine • 4 cuil. à soupe d'huile • 2 cuil. à soupe de concentré de tomates • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Versez 75 cl d'eau bouillante sur le cube pour reconstituer le bouillon. Épluchez l'ail. Pelez les navets, les carottes, les oignons et les pommes de terre, coupez-les en morceaux. Faites chauffer l'huile dans une cocotte, faites dorer les morceaux d'agneau sur toutes leurs faces, puis saupoudrez de farine, salez légèrement, poivrez, arrosez de bouillon, ajoutez le concentré de tomates, l'ail et le bouquet garni. Mélangez bien. Laissez cuire 50 minutes à feu doux, puis ajoutez les légumes. Prolongez la cuisson 30 minutes. Vérifiez l'assaisonnement et versez dans le plat de service.

OISEAUX SANS TÊTE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 50 min

4 escalopes de veau larges et fines • 100 g de champignons • 2 oignons • 100 g de lard fumé • 4 branches de persil • 3 tranches de pain • 60 g de beurre • 2 cuil. à soupe de lait • 10 cl de vin blanc sec • sel, poivre

Réalisation

Prélevez la mie du pain, mettez-la dans un bol avec le lait préalablement chauffé. Épluchez les oignons et hachez-les. Lavez et essuyez les champignons, hachez-les également avec le lard et les feuilles de persil. Essorez la mie de pain, ajoutez-la au hachis, salez, poivrez, mélangez bien. Partagez le hachis en quatre parts égales. Étalez les escalopes sur un plan de travail, disposez au centre un peu de farce, roulez les escalopes, de façon à enfermer la farce, et ficelez-les. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites

dorer les oiseaux sans tête sur toutes leurs faces, arrosez de vin blanc et couvrez. Laissez cuire à feu très doux pendant 45 minutes. Servez bien chaud.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat d'une jardinière de légumes (recette page 114).

OSSO BUCO À LA MILANAISE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 10 min

4 tranches de jarret de veau • 2 cuil. soupe de farine • 100 g de carottes • 2 oignons • 2 branches de céleri • 37,5 cl de vin blanc sec • 1 briquette de coulis de tomates • 1 bouquet de persil • 1 orange non traitée • 1 citron non traité • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les carottes et les oignons, émincez-les finement ainsi que les branches de céleri. Versez 1 cuillerée à soupe d'huile dans une cocotte, mettez les légumes à blondir, ajoutez le coulis de tomate, le vin blanc, salez et poivrez. Laissez mijoter doucement. Farinez les tranches de jarret et faites-les dorer dans une poêle avec le reste d'huile d'olive. Mettez-les dans la cocotte. Ajoutez un peu de vin si la viande n'est pas couverte de liquide. Laissez cuire à petit feu pendant 1 heure. Pelez le citron et l'orange avec un couteau économe, hachez les zestes avec le persil. Réservez dans un bol. Pressez les fruits, versez leur jus dans la cocotte. Donnez un bouillon. Retirez les jarrets avec une écumoire, disposez-les sur un plat de service chauffé. Faites réduire la sauce si elle est trop liquide, puis versez-la sur les jarrets et saupoudrez du hachis.

La suggestion de mamie : servez ce plat avec un riz blanc.

PETIT SALÉ AUX LENTILLES

4 pers. Prép. : 10 min Trempage : 4 h Cuisson : 1 h 45 min

1 kg de petit salé • 600 g de lentilles vertes • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 2 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Faites tremper le petit salé dans une terrine pendant 4 heures en changeant l'eau plusieurs fois. Épluchez l'ail et l'oignon. Piquez l'oignon de clous de girofle. Versez 2 litres d'eau dans une casserole, portez à ébullition, puis plongez le petit salé, écumez puis couvrez et laissez cuire 1 heure. Versez les lentilles dans un faitout, ajoutez les lentilles, l'ail, l'oignon, le bouquet garni, un peu de sel et de poivre et couvrez d'eau. Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire 30 minutes. Égouttez le petit salé, coupez-le en morceaux, mettez-les dans le faitout avec les lentilles et poursuivez la cuisson 15 minutes. Retirez le

bouquet garni et l'oignon, versez dans un plat creux et servez immédiatement.



POITRINE DE VEAU FARCIE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 30 min

800 g de poitrine de veau désossée • 3 échalotes • 2 oignons • 1 œuf • 1 bouquet de persil
• 3 tranches de pain de mie • 60 g de beurre • 30 cl de vin blanc sec • 1 bouquet garni •
sel, poivre

Réalisation

Épluchez et hachez les oignons et les échalotes. Mixez-les avec le pain et le persil. Versez dans un saladier, ajoutez l'œuf battu, du sel, du poivre et un peu de vin pour obtenir une farce souple. Tapissez la poitrine de farce et ficelez-la. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites-y dorer la poitrine de veau, arrosez de vin, salez, poivrez et ajoutez le bouquet garni. Faites cuire à feu doux pendant 1 heure 30 minutes. Coupez en tranches et servez dans un plat de service chauffé.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat de tomates à la poêle et des haricots blancs.

POT-AU-FEU

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 3 h

800 g de gîte • 300 g de plat de côtes • 1 gros os à moelle • 8 poireaux • 8 carottes • 8
navets • 1 branche de céleri • 1 oignon • 4 clous de girofle • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les carottes, les navets et l'oignon. Piquez l'oignon de clous de girofle. Épluchez les poireaux, lavez-les soigneusement et attachez-les. Mettez les légumes dans un faitout avec le bouquet garni, la branche de céleri, du sel et du poivre, versez environ 2 litres d'eau, portez-la à ébullition. Dès que l'eau bout, plongez la viande, couvrez et dès la reprise de l'ébullition, baissez le feu et laissez cuire 3 heures. Au bout de 2 heures 30 minutes, prélevez quelques louches de bouillon, versez-le dans une casserole,

ajoutez l'os à moelle et faites pocher pendant 30 minutes. Sortez les légumes avec une écumoire, disposez-les sur un plat creux. Découpez la viande en tranches, mettez-les sur les légumes. Dégagez la moelle de l'os, mettez-la dans une coupe. Servez avec du gros sel, des cornichons et des petits oignons.

Mes astuces de mamie : servez le bouillon nature avec des tranches de pain, ou épaississez-le avec du vermicelle ou du tapioca.

POTÉE AU CHOU

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h 15 min

1 palette de porc fumée • 2 saucisses de Morteau • 1 petit chou vert • 4 carottes • 4 pommes de terre • navets • 1 oignon • 1 bouquet garni • 4 clous de girofle • sel, poivre en grains

Réalisation

Ôtez les feuilles flétries du chou, coupez-le en quatre et mettez-le dans un grand faitout. Couvrez-le d'eau et portez à ébullition. Laissez-le cuire 5 minutes, puis égouttez-le. Réservez. Faites cuire la palette dans une casserole d'eau pendant 30 minutes. Épluchez l'oignon, les carottes, les navets et les pommes de terre. Piquez l'oignon de clous de girofle. Mettez dans le faitout la palette, les saucisses de Morteau, les carottes, les navets, l'oignon, le chou, le bouquet garni, salez légèrement, ajoutez quelques grains de poivre. Recouvrez d'eau, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez cuire doucement pendant 1 heure 20 minutes. Ajoutez les pommes de terre et poursuivez la cuisson 20 minutes. Retirez les légumes avec une écumoire, disposez-les sur un plat préalablement chauffé. Découpez la palette en tranches et les saucisses en rondelles, déposez-les sur les légumes. Servez immédiatement.



POTÉE LIMOUSINE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 2 h

500 g de petit salé • 200 g de poitrine fumée • 4 chipolatas • 1 chou • 300 g de navets • 300 g de carottes • 300 g de navets • 600 g de pommes de terre • 500 g de poireaux • 1 oignon • sel, poivre

Réalisation

Ôtez les feuilles abîmées du chou, coupez-le en quatre et faites-le blanchir dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Retirez le chou avec une écumoire et jetez l'eau. Épluchez les carottes, les navets, les pommes de terre, l'oignon et les poireaux. Lavez soigneusement les poireaux, liez-les. Faites bouillir 2 litres d'eau dans un faitout, ajoutez le petit salé et la poitrine fumée, portez à ébullition et écumez. Ajoutez ensuite le chou, les carottes, les poireaux les navets et l'oignon, salez et poivrez. Couvrez et laissez cuire 1 heure 10 minutes. Ajoutez les pommes de terre et les chipolatas, puis poursuivez la cuisson pendant 20 minutes. Servez bien chaud.

RÔTI DE PORC AUX POMMES BONNE FEMME

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 1 h 15 min

1 kg de rôti de porc • 1 kg de pommes de terre • 10 oignons grelots • 50 g de beurre • 1 cube de bouillon de bœuf • 1 bouquet garni • sel, poivre

Réalisation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Épluchez les oignons. Versez 50 cl d'eau chaude sur le cube de bouillon. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer le rôti de toutes parts, salez peu, poivrez, ajoutez les pommes de terre, les oignons et le bouquet garni, puis arrosez de bouillon. Portez à ébullition, puis baissez le feu, couvrez et laissez cuire pendant 1 heure. Découpez le rôti en tranches, disposez-le sur un plat et entourez de pommes de terre et d'oignons.

RÔTI DE VEAU FOURRÉ

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

1 kg de rôti de veau • 200 g de gruyère • 12 tranches de bacon • 1 crêpine de porc • 2 cuil. à soupe de moutarde forte • 3 oignons • 12 cuil. à soupe de porto • 2 branches de thym • 2 feuilles de laurier • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Faites tremper la crêpine quelques secondes dans de l'eau froide, étalez-la sur une planche. Découpez le rôti en tranches fines sans aller jusqu'au bout du morceau. Coupez le gruyère en tranches fines. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Tartinez chaque tranche de viande d'un peu de moutarde, déposez une tranche de bacon et une tranche de fromage entre chaque tranche. Lorsque l'opération est terminée, déposez le rôti fourré sur la crêpine et enveloppez-le. Ficelez l'ensemble. Épluchez et émincez les oignons. Déposez le rôti et les oignons dans un plat à four, parsemez de petits morceaux de beurre, salez peu, poivrez généreusement, ajoutez le thym effeuillé et les feuilles de laurier. Faites cuire au four pendant 50 minutes. Arrosez de temps en temps le rôti en cours de cuisson avec son jus. Retirez le rôti,

déposez-le sur le plat de service chauffé. Versez le porto dans le plat, remettez au four 5 minutes puis retirez les feuilles de laurier et versez la sauce sur le rôti.

La suggestion de mamie : accompagnez ce rôti d'épinards ou d'endives braisées.

SAUCISSE FRAÎCHE À LA PURÉE DE POIS CASSÉS

4 pers. Prép. : 10 min Trempage : 12 h Cuisson : 55 min

800 g de saucisse fraîche • 500 g de pois cassés • 200 g de pommes de terre Bintje • 1 poireau • 1 carotte • 1 bouquet garni • 100 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

La veille, faites tremper les pois cassés dans de l'eau froide.

Le jour même, épluchez les pommes de terre, la carotte, le poireau et émincez-les. Rincez les pois cassés, mettez-les dans un faitout avec les légumes émincés, le bouquet garni, du sel et du poivre. Recouvrez d'eau, portez à ébullition et laissez cuire à petit feu pendant 35 minutes. Pendant ce temps, faites griller la saucisse à la poêle après l'avoir piquée de coups de fourchette. Retirez le bouquet garni du faitout, réduisez les pois cassés en purée et incorporez le beurre en parcelles. Mélangez bien. Versez la purée sur le plat de service, coupez la saucisse en quatre parts, disposez-la sur la purée et servez sans attendre.



SAUCISSON EN BRIOCHE

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 1 h 15 min

1 saucisson à cuire de 600 g • 250 g de farine • 20 cl de crème • 3 œufs • 1 sachet de levure • 20 g de beurre • sel

Réalisation

Faites cuire le saucisson dans de l'eau bouillante salée pendant 40 minutes après l'avoir piqué de quelques coups de fourchette pour qu'il n'éclate pas. Égouttez-le, ôtez soigneusement la peau et laissez-le

refroidir. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Battez au fouet dans un saladier la crème avec deux pincées de sel, la levure et les œufs. Incorporez peu à peu la farine sans cesser de fouetter. Versez la moitié de la pâte dans le moule à cake. Déposez le saucisson dessus, puis recouvrez-le avec le reste de pâte. Couvrez le moule avec un torchon et laissez lever la pâte dans un endroit tiède pendant 30 minutes. Enfournez et laissez cuire 35 minutes. Laissez refroidir un peu avant de démouler sur un plat de service.

La suggestion de mamie : accompagnez ce plat d'une salade de frisée à l'ail.

TÊTE DE VEAU SAUCE PIQUANTE

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 1 h 30 min

800 g de tête de veau préparée par le tripier • 10 cl de vinaigre • 2 cuil. à soupe de farine • 1 carotte • 1 oignon • 6 clous de girofle • 1 bouquet garni • 1 cuil. à soupe de grains de poivre • gros sel

Sauce piquante : 2 échalotes • 10 cl de vinaigre • 1 morceau de sucre • 50 g de beurre • 50 g de farine • 10 cl de bouillon de bœuf • 8 cornichons • sel, poivre

Réalisation

Versez la farine dans un faitout, délayez-la avec un peu d'eau très chaude, puis versez 2 litres d'eau et le vinaigre. Pelez la carotte et coupez-la en rondelles. Épluchez l'oignon et piquez-le de clous de girofle. Mettez carotte, oignon, bouquet garni, poivre et une pincée de gros sel dans le faitout. Déposez la tête de veau dans le liquide, portez à ébullition puis baissez le feu pour faire cuire à petit frémissement pendant 1 heure 30 minutes.

Pendant ce temps, préparez la sauce : épluchez et hachez finement les échalotes. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le morceau de sucre et le vinaigre et faites fondre à feu très doux jusqu'à ce que le vinaigre soit évaporé. Faites fondre le beurre dans une autre casserole, saupoudrez de farine, laissez cuire 2 minutes, puis délayez avec le bouillon chaud. Salez légèrement, poivrez, puis ajoutez les échalotes au vinaigre. Laissez sur le feu jusqu'à ce que la sauce épaississe. Coupez les cornichons en très petits dés, ajoutez-les. Retirez la tête de veau du bouillon, découpez-la en tranches et accompagnez-la de sauce.



VEAU MARENGO

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 2 h

800 g de quasi de veau • 4 oignons • 2 échalotes • 2 cuil. à soupe de farine • 20 cl de vin blanc • 4 cuil. à soupe de concentré de tomates • 2 cuil. à soupe d'huile • 50 g de beurre • bouquet garni • 4 branches de persil • sel, poivre

Réalisation

Coupez la viande en cubes. Épluchez les oignons et les échalotes. Faites fondre le beurre avec l'huile dans une cocotte, mettez les morceaux de viande, les oignons et les échalotes. Faites-les dorer pendant 5 minutes, puis saupoudrez de farine. Mélangez puis arrosez de vin blanc. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni et couvrez la cocotte. Laissez cuire pendant 1 heure 30 minutes à feu très doux. Incorporez le concentré de tomates, couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes. Ôtez le bouquet garni avant de servir et saupoudrez de persil ciselé.

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS



CAROTTES VICHY

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 45 min

800 g de carottes • 60 g de beurre • 1 cuil. à soupe de sucre • 4 branches de persil • sel, poivre

Réalisation

Pelez les carottes, coupez-les en rondelles très fines à l'aide d'un robot ou d'une mandoline. Mettez les carottes dans une casserole, arrosez-les d'eau pour qu'elles soient tout juste recouvertes. Ajoutez le beurre, du sel, un peu de poivre et le sucre. Portez à ébullition puis baissez le feu et faites cuire à feu très doux pendant 40 minutes environ. Les carottes doivent être fondantes et le jus de cuisson, sirupeux. Hachez finement le persil, saupoudrez-en les carottes au moment de servir.

CHOU ROUGE AUX POMMES ET AU LARD

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 1 h 5 min

1 chou rouge de 1 kg • 2 pommes reinettes • 200 g de lard frais • 3 oignons • 10 cl de vin blanc sec • 30 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Ôtez le trognon du chou, coupez les feuilles en lanières. Faites bouillir 2 litres d'eau dans un faitout, faites blanchir le chou pendant 5 minutes, puis égouttez-le. Épluchez les oignons et émincez-les finement. Épluchez les pommes et coupez-les en lamelles. Coupez le lard en allumettes. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer le lard et les oignons, ajoutez le chou, les pommes, salez, poivrez, arrosez de vin blanc et ajoutez 10 cl d'eau. Couvrez et laissez cuire 1 heure à feu très doux. Versez dans un plat creux et servez immédiatement.

La suggestion de mamie : servez ce chou avec un rôti de porc.

CROQUETTES DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 10 min

600 g de purée de pommes de terre (recette page 123) • 2 œufs • 1 cuil. à soupe de farine
• huile de friture

Réalisation

Mélangez la purée avec les œufs battus, puis incorporez la farine. Façonnez des petits boudins entre vos doigts. Faites chauffer l'huile de friture, plongez-y les croquettes en les retournant régulièrement. Dès qu'elles sont dorées, retirez-les et déposez-les sur un papier absorbant. Servez les bien chaudes.

ÉPINARDS AUX CROÛTONS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

1 kg d'épinards • 1/2 baguette de pain • 12 cl de crème fraîche • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

Lavez puis essorez les épinards, équeutez-les. Portez 2 litres d'eau salée à ébullition, plongez les épinards et laissez cuire 5 minutes. Égouttez-les en les pressant dans une passoire. Hachez-les au couteau. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les épinards, ajoutez sel, poivre, muscade puis incorporez peu à peu la crème. Coupez des tranches de baguette, faites-les dorer à l'huile dans une poêle. Versez les épinards dans un plat creux, disposez dessus les croûtons. Servez bien chaud.

La suggestion de mamie : servez ces épinards avec du jambon sauce madère (recette page 86), un rôti de veau ou des œufs mollets.

FONDS D'ARTICHAUT GRATINÉS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

8 fonds d'artichauts cuits • 250 g de champignons de Paris • 30 g de farine • 60 g de beurre • 50 cl de lait • 50 g de gruyère râpé • sel, poivre

Réalisation

Lavez et essuyez les champignons, émincez-les. Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle, faites revenir les champignons, puis mettez-les dans un saladier. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Faites fondre le reste de beurre dans une casserole, ajoutez la farine en pluie en remuant constamment puis délayez peu à peu avec le lait froid sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Salez, poivrez. Ajoutez la sauce béchamel aux champignons, mélangez bien. Mettez les fonds d'artichaut dans un plat à gratin, recouvrez-les de sauce béchamel aux champignons, saupoudrez-les de gruyère râpé et faites dorer.

au four pendant 10 minutes en surveillant la couleur. Servez bien chaud.

La suggestion de mamie : servez ces fonds d'artichaut avec un rôti ou une volaille, ou encore en entrée.

GNOCCHIS À LA ROMAINE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 35 min

150 g de semoule de blé • 75 cl de lait • 2 œufs • 100 g de gruyère râpé • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Faites bouillir le lait avec un peu de sel et de poivre, puis jetez la semoule en pluie et laissez cuire pendant 15 minutes à petits bouillons en mélangeant. Versez la semoule dans une terrine et laissez-la tiédir. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à gratin. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Montez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel. Incorporez à la semoule les jaunes, mélangez bien, puis ajoutez délicatement les blancs. Façonnez des petits boudins avec la semoule, faites-les pocher dans de l'eau bouillante salée pendant 3 minutes. Les gnocchis sont cuits dès qu'ils remontent à la surface. Égouttez-les. Versez le fromage râpé dans une assiette creuse, roulez les gnocchis dans le fromage râpé puis déposez-les dans le plat. Saupoudrez le reste de fromage sur les gnocchis, parsemez de petits morceaux de beurre et enfournez. Laissez cuire 20 minutes environ en surveillant la couleur, puis faites gratiner 5 minutes sous le gril.

GRATIN DAUPHINOIS

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 1 h

800 g de pommes de terre • 20 cl de lait • 2 gousses d'ail • 20 cl de crème • 150 g de gruyère râpé • 100 g de beurre • sel, poivre, muscade

Réalisation

Épluchez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans un saladier. Épluchez l'ail, pressez la pulpe au presse-ail au-dessus des pommes de terre, versez le lait, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée et mélangez bien. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez généreusement un plat à gratin, versez les pommes de terre, répartissez la crème et saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez et laissez cuire 1 heure. Servez très chaud.

JARDINIÈRE DE LÉGUMES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 45 min

250 g de carottes nouvelles • 250 g de petites pommes de terre nouvelles • 250 g de navets nouveaux • 250 g de petits pois écossés • 250 g de haricots verts extra-fins • 10 feuilles de laitue • 8 petits oignons nouveaux • 150 g de lardons nature • 1/2 cube de bouillon de volaille • 50 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Épluchez tous les légumes, laissez-les entiers. Lavez et essorez les feuilles de laitue, ciselez-les. Faites fondre le beurre dans une cocotte, et faites revenir les lardons et les oignons. Versez 25 cl d'eau bouillante sur le cube de bouillon, versez-le sur les lardons et les oignons, salez, poivrez puis ajoutez les autres légumes. Couvrez, baissez le feu et laissez cuire 45 minutes. Servez bien chaud.

LENTILLES À LA DIJONNAISE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

800 g de lentilles cuites au naturel • 200 g d'allumettes de jambon • 3 oignons • 40 g de beurre • 1 cuil. à soupe de farine • 1 cube de bouillon de bœuf • 2 cuil. à soupe de moutarde forte • sel, poivre

Réalisation

Épluchez et hachez les oignons. Versez 50 cl d'eau bouillante sur le cube de bouillon. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez les oignons et le jambon, saupoudrez de farine et délayez avec le bouillon. Incorporez ensuite la moutarde, salez et poivrez. Ajoutez les lentilles, mélangez bien, réchauffez et servez très chaud.

MACARONIS AU GRATIN

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 20 min

250 g de macaronis • 25 cl de lait • 50 cl de crème fraîche • 100 g d'emmental râpé • 50 g de beurre • huile • sel, poivre, muscade

Réalisation

Faites cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée additionnée d'un filet d'huile pendant 10 minutes. Égouttez-les à fond. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Beurrez un plat à gratin. Faites tiédir le lait avec la crème, versez dedans les macaronis, salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade râpée et mélangez bien. Transvasez les macaronis dans le plat, recouvrez d'emmental râpé et parsemez de petits morceaux de beurre. Faites gratiner 10 minutes en surveillant la couleur.

MATELOTE DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

1 kg de pommes de terre • 2 oignons • 1 cube de bouillon de bœuf • 10 cl de vin rouge • 1 cuil. à soupe de farine • 50 g de beurre • 1 bouquet garni • poivre

Réalisation

Versez 50 cl d'eau chaude sur le cube de bouillon. Épluchez les pommes de terre et les oignons, coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une cocotte, faites dorer les oignons, saupoudrez de farine, puis arrosez de vin rouge et de bouillon. Ajoutez le bouquet garni, du poivre et enfin les pommes de terre. Mélangez, puis couvrez. Laissez cuire pendant 25 à 30 minutes. Versez dans un plat creux.

La suggestion de mamie : servez ces pommes de terre avec une grillade de porc.

PETITS POIS À LA PARISIENNE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

1 kg de petits pois • 2 carottes • 2 oignons • 8 feuilles de laitue • 1 gousse d'ail • 30 g de beurre • sel, poivre

Réalisation

Écossez les petits pois. Épluchez les oignons et la gousse d'ail, émincez-les. Pelez les carottes et coupez-les en rondelles. Faites fondre le beurre dans une cocotte, mettez les carottes, les oignons, l'ail, la laitue puis les petits pois. Mélangez. Quand les petits pois ont changé de couleur, salez, poivrez, ajoutez 10 cl d'eau, puis couvrez. Laissez cuire pendant 30 à 40 minutes. Vérifiez la cuisson en goûtant un petit pois qui doit être tendre. Versez dans un plat creux.

POMMES DE TERRE DAUPHINE

4 pers. Préparation : 40 min Cuisson : 35 min

500 g de pommes de terre à purée • 4 jaunes d'œufs • 100 g de beurre • huile de friture • sel, poivre **Pâte à choux :** 4 œufs • 140 g de farine • 90 g de beurre • sel

Réalisation

Préparez la pâte à choux : versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le beurre et une pincée de sel. Faites bouillir. Retirez du feu et jetez la farine en une seule fois. Remuez énergiquement avec une spatule

en bois. Remettez sur feu doux sans cesser de remuer ; la pâte doit se détacher des bords de la casserole. Retirez du feu. Ajoutez les œufs entiers l'un après l'autre en mélangeant bien. Réservez. Pelez les pommes de terre, coupez-les en dés et faites-les cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les puis passez-les au presse-purée. Mettez la pulpe écrasée dans une casserole, posez sur feu doux et ajoutez le beurre fractionné sans cesser de mélanger. Hors du feu, incorporez les jaunes d'œufs un par un, du sel, du poivre, et enfin la pâte à choux. Faites chauffer un bain de friture. Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix avec deux cuillères et jetez-les dans la friture. Retirez-les dès qu'elles sont dorées et gonflées.

La suggestion de mamie : servez ces pommes de terre avec des rôtis ou des volailles.

POMMES DE TERRE DUCHESSE

4 pers. Préparation : 30 min Cuisson : 40 min

800 g de pommes de terre à purée • 150 g de beurre + 20 g pour le plat • 4 jaunes d'œufs
• 2 cuil. à soupe de farine • sel, poivre

Réalisation

Faites cuire les pommes de terre à l'eau entières sans les peler pendant 20 minutes. Pelez-les encore chaudes et passez la pulpe à la moulinette. Mettez cette pulpe dans une casserole, desséchez-la à feu doux pendant 2 minutes puis ajoutez le beurre fractionné. Lorsqu'il est incorporé à la purée, retirez la casserole du feu. Ajoutez alors 3 jaunes d'œufs un par un en mélangeant bien. Salez, poivrez. Étalez la purée en couche régulière sur une planche et laissez refroidir. Préchauffez le four à 210 C° (th. 7). Beurrez un plat à gratin. Coupez la purée en carrés ou en losanges. Versez la farine dans une assiette creuse et le dernier jaune d'œuf dans un bol. Roulez les découpes de purée dans la farine puis badigeonnez-les au pinceau d'œuf battu. Disposez-les dans le plat à gratin et faites-les dorer au four pendant 15 minutes. Servez très chaud.

PURÉE SOUBISE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

1 kg d'oignons • 40 g de farine • 60 g de beurre • 50 cl de lait • 1 jaune d'œuf • 50 g de gruyère râpé • 12 cl de crème fraîche • sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

Épluchez les oignons et émincez-les finement. Faites-les blanchir pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les bien. Faites fondre le reste du beurre dans une casserole, ajoutez les oignons, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade râpée. Laissez cuire à très petit feu pendant 15 minutes. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine en pluie en remuant constamment

puis délayez peu à peu avec le lait froid sans cesser de mélanger jusqu'à épaississement. Salez, poivrez et ajoutez le jaune d'œuf. Mixez les oignons, ajoutez ensuite la béchamel et la crème. Réchauffez quelques minutes à feu très doux. Servez immédiatement.

Les astuces de mamie : servez cette purée avec un rôti de veau. Vous pouvez utiliser des oignons émincés surgelés.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 25 min

800 g de pommes de terre à purée • 50 cl de lait • 50 g de beurre • sel, poivre, noix de muscade

Réalisation

Épluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en cubes. Faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans une pomme de terre. Faites bouillir le lait. Écrasez les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée manuel. Versez le lait chaud peu à peu en battant avec un fouet. Salez, poivrez, ajoutez un peu de noix de muscade et enfin le beurre en parcelles. Mélangez bien et servez immédiatement.

Les astuces de mamie : n'utilisez surtout pas de robot ménager, la purée deviendrait collante et élastique. Evitez de réchauffer la purée, elle perdrait de son moelleux.

LES DESSERTS



BANANES FLAMBÉES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

4 bananes • 60 g de beurre • 4 cuil. à soupe de sucre • 4 cuil. à café de rhum

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Coupez les bananes en deux dans le sens de la longueur, mettez-les côte à côte dans un plat à gratin. Recouvrez-les de noisettes de beurre et saupoudrez de sucre. Enfournez et laissez cuire 10 minutes. Sortez le plat au moment de servir, versez le rhum sur les bananes, approchez la flamme d'une allumette et apportez immédiatement sur la table.

BEIGNETS DE POMMES

4 pers. Prép. : 20 min Attente : 2 h Cuisson : 10 min

400 g de pommes reinettes • 1 citron

Pâte à beignets : 120 g de farine • 25 cl de lait • 4 cuil. à soupe de bière • 1 œuf • 1/2 sachet de levure • 1 cuil. à soupe d'huile • 50 g de sucre • huile de friture • sel

Réalisation

Délayez la levure dans 2 cuillerées à soupe de lait. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Versez la farine dans un saladier, ajoutez une pincée de sel, le jaune d'œuf, la levure délayée, et versez peu à peu le lait, la bière et l'huile sans cesser de mélanger. Laissez reposer 2 heures. Pressez le citron. Épluchez les pommes, évidez-les avec un vide-pomme et coupez-les en rondelles. Citronnez-les. Battez le blanc d'œuf en neige, incorporez-le à la pâte. Faites chauffer l'huile de friture. Trempez les tranches de pomme dans la pâte, égouttez-les et plongez-les dans l'huile très chaude. Sortez-les avec une écumoire dès qu'elles remontent à la surface, égouttez-les sur un papier absorbant. Mettez-les sur le plat de service et saupoudrez-les de sucre. Servez chaud ou tiède.

Les astuces de mamie : faites cuire les rondelles de pomme 3 par 3 pour ne pas faire baisser la température de l'huile. Vous pouvez remplacer les pommes par des rondelles de banane ou des tranches d'ananas.

BISCUITS AU GINGEMBRE

36 biscuits Préparation : 10 min Cuisson : 10 min

225 g de farine • 100 g de beurre + 20 g pour la plaque • 100 g de cassonade • 1 œuf • 2 cuil. à soupe de lait • 15 g de gingembre frais

Réalisation

Sortez le beurre du réfrigérateur plusieurs heures avant la préparation des biscuits. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Pelez le gingembre et râpez-le. Mélangez dans un saladier la farine, la cassonade, le beurre, le lait, l'œuf et le gingembre. Malaxez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple. Étalez-la. Beurrez la plaque du four, disposez dessus les gâteaux. Enfournez et laissez cuire 8 à 10 minutes. Laissez refroidir.

La suggestion de mamie : servez ces petits gâteaux avec une glace ou avec du thé.

CHARLOTTE AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 25 min Réfrigération : 12 h

24 biscuits à la cuiller • 200 g de chocolat noir • 150 g de beurre + 20 g pour le moule • 4 feuilles de gélatine • 4 œufs • 50 g de sucre

Réalisation

Mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites fondre le chocolat avec le beurre, lissez avec une spatule et ajoutez les feuilles de gélatine égouttées. Versez 10 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et faites chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Laissez refroidir. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes à la préparation au chocolat. Montez 2 blancs d'œufs en neige ferme et incorporez-les délicatement au chocolat. Beurrez un moule à charlotte. Trempez rapidement les biscuits dans le sirop et tapissez-en le fond et les côtés du moule en plaçant le côté plat vers l'intérieur. Versez la préparation au chocolat dans le moule, puis recouvrez-la de biscuits humectés. Mettez un poids sur le moule, placez-le au réfrigérateur pendant 12 heures. Au moment de servir, démoulez la charlotte sur un plat.

Les astuces de mamie : vous pouvez ajouter au sirop dans lequel vous trempez les biscuits 1 cuillerée à soupe de rhum ou de Grand-Marnier. Servez avec une crème anglaise à la vanille.

CLAFOUTIS AUX CERISES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

250 g de farine • 125 g de sucre • 1 sachet de levure • 600 g de cerises • 5 œufs • 125 g de beurre • 10 cl de lait • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Dénoyautez les cerises. Beurrez un plat à gratin. Saupoudrez-le de sucre et disposez au fond les cerises dénoyautées. Faites bouillir le lait, ajoutez le beurre fractionné. Mélangez dans un saladier la farine, le sucre, la levure et une pincée de sel. Battez les œufs en omelette, versez dessus le lait sans cesser de battre. Incorporez ensuite le mélange farine/sucre en fouettant. Versez la préparation sur les fruits, enfournez et laissez cuire 30 minutes. Saupoudrez d'un peu de sucre semoule et servez tiède dans le plat.

CRÈME AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

100 g de chocolat noir • 15 cl de lait • 15 cl de crème fraîche épaisse • 40 g de sucre • 3 jaunes d'œufs

Réalisation

Faites chauffer le lait dans une casserole et retirez-le avant l'ébullition. Cassez le chocolat en petits morceaux, mettez-le dans le lait et laissez fondre en mélangeant. Ajoutez la crème et laissez refroidir. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, versez le sucre et battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse. Versez la préparation au chocolat et mélangez bien. Versez la crème dans quatre ramequins, placez-les dans un bain-marie et enfournez. Laissez cuire environ 30 minutes. Laissez refroidir avant de servir.

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

4 pers. Prép. : 15 min Cuisson : 30 min Réfrig. : 2 h

4 œufs • 80 g de sucre • 40 cl de crème liquide • 75 g de cassonade • 1 gousse de vanille

Réalisation

Dans un saladier, versez la moitié de la crème, les œufs et le sucre en poudre. Battez l'ensemble avec un fouet électrique pour obtenir une préparation mousseuse. Préchauffez le four à 150 C° (th. 5). Mettez le reste de crème dans une casserole avec la gousse de vanille coupée en deux. Faites chauffer doucement jusqu'à ce que la crème frémissse. Éteignez le feu et laissez infuser 5 minutes. Retirez la gousse de vanille et versez ensuite, petit à petit, cette crème sur le mélange œufs/sucre sans cesser de battre. Répartissez le mélange dans quatre ramequins. Faites cuire au bain-marie pendant environ 25 minutes. Laissez refroidir

et placez les ramequins au moins 2 heures au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez la surface des crèmes de cassonade et faites caraméliser sous le gril pendant 2 minutes. Servez sans attendre.

CRÈME RENVERSÉE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

75 cl de lait • 5 œufs • 1 gousse de vanille • 120 g de sucre

Réalisation

Versez le lait dans une casserole, ajoutez la gousse de vanille fendue en deux dans sa longueur et faites bouillir. Laissez refroidir un peu. Préchauffez le four à 210 C° (th. 7). Battez les œufs en omelette avec le sucre dans un saladier, versez le lait doucement sans cesser de mélanger. Versez la préparation dans un moule à manqué à revêtement antiadhésif et faites cuire au bain-marie pendant 40 minutes. Laissez refroidir et servez à température ambiante.

CRUMBLE AUX POMMES

4 à 6 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 40 min

Pâte : 250 g de farine • 120 g de beurre • 50 g de cassonade • sel

Garniture : 6 pommes reinettes • 50 g de cassonade • 40 g de beurre

Réalisation

Sortez le beurre du réfrigérateur au moins 1 heure à l'avance. Préchauffez le four à 210 C° (th. 7). Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle à revêtement antiadhésif jusqu'à ce qu'il mousse et faites revenir les fruits en les retournant délicatement pendant 5 minutes. Saupoudrez-les de cassonade et faites-les caraméliser. Réservez.

Préparez la pâte : versez la farine dans un saladier, ajoutez le beurre coupé en morceaux, la cassonade et une pincée de sel. Mélangez du bout des doigts pour obtenir une pâte sableuse. Beurrez légèrement un plat à four. Répartissez les morceaux de pomme dans le fond du plat et recouvrez de pâte. Faites cuire 30 minutes environ en surveillant la coloration de la pâte. Si elle brunit, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium ménager.

La suggestion de mamie : servez ce crumble tiède accompagné de crème fraîche.

FINANCIERS

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

60 g de beurre + 40 g pour les moules • 30 g d'amandes en poudre • 30 g de noisettes en poudre • 50 g de sucre glace • 20 g de farine • 3 blancs d'œufs • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez quatre moules à financier. Mettez le reste de beurre dans une casserole, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il ait pris une couleur noisette. Versez la farine, les amandes et les noisettes en poudre ainsi que le sucre glace dans un saladier. Ajoutez les blancs d'œufs, une pincée de sel et mélangez. Incorporez le beurre noisette. Versez la pâte dans les moules et enfournez. Laissez cuire 15 minutes environ en surveillant la cuisson. Laissez refroidir avant de démouler.

GÂTEAU AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

250 g de chocolat noir pâtissier • 125 g de sucre • 4 œufs • 2 cuil. à soupe de farine • 60 g de beurre + 5 g pour le moule + 5 g pour le glaçage • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement un moule à manqué. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Versez le sucre dans un saladier et mélangez vigoureusement les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez alors la farine et mélangez de nouveau à fond. Faites fondre 200 g de chocolat avec 2 cuillerées à soupe d'eau à feu très doux. Incorporez au mélange œufs/sucre/farine. Faites fondre le beurre et versez-le sur la préparation en mélangeant de nouveau. Battez les blancs d'œufs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement en soulevant la pâte avec une spatule. Versez la pâte dans le moule et mettez au four pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson en plongeant une lame de couteau dans le gâteau ; elle doit ressortir sèche. Sortez le gâteau du four, démoulez-le et laissez-le refroidir.

Préparez le glaçage : faites fondre à feu très doux 50 g de chocolat avec 2 cuillerées à soupe d'eau et une noisette de beurre qui donnera un aspect brillant. Laissez refroidir. Versez le glaçage au centre du gâteau et étalez-le avec la lame d'un long couteau pour qu'il soit uniformément réparti. Servez à température ambiante.

GÂTEAU DE FAMILLE

4 à 6 pers. Préparation : 20 min Réfrigération : 4 h

24 biscuits Thé Brun • 1 œuf • 120 g de beurre • 80 g de sucre • 1 tasse de café fort • 120 g de chocolat noir • sel

Réalisation

Sortez le beurre du réfrigérateur plusieurs heures à l'avance. Cassez l'œuf en séparant le blanc du jaune. Mélangez dans un saladier le beurre avec le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène. Battez le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-le délicatement à la crème au beurre. Trempez les biscuits dans le café, disposez-en 6 côte à côte sur un plat long. Tartinez de crème, recouvrez d'une couche de biscuits puis renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Râpez le chocolat et saupoudrez-en le gâteau. Mettez au frais pendant au moins 4 heures.

GÂTEAU DE SAVOIE

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

100 g de farine • 200 g de sucre • 4 œufs • 1/2 citron non traité • 20 g de beurre • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un moule à manqué. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Râpez le zeste du demi-citron, mettez-le dans une terrine. Ajoutez la farine et le sucre puis les jaunes d'œufs. Battez énergiquement. Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement au mélange. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 30 minutes. Laissez le gâteau refroidir un peu avant de le démouler.

La suggestion de mamie : servez ce gâteau avec de la confiture.

GRILLÉ AUX POMMES

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 15 min

800 g de pommes • 100 g de sucre • 1 rouleau de pâte feuilletée • 1 jaune d'œuf • 2 cuil. à soupe de lait • 20 g de beurre

Réalisation

Épluchez les pommes, coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire avec le sucre et 3 cuillerées à soupe d'eau. Mixez-les pour obtenir une compote épaisse. Préchauffez le four à 240 °C (th. 8). Beurrez la plaque du four. Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail, découpez un rectangle de 15 cm sur 30 cm. Déposez ce rectangle sur la plaque beurrée. Piquez la pâte de coups de fourchette, recouvrez-la de compote de pommes. Taillez des bandes de pâte feuilletée dans la pâte restante, disposez-les en croisillons sur la compote en soudant bien les extrémités. Battez le jaune d'œuf dans le lait et passez le mélange au pinceau sur la pâte. Enfournez et laissez cuire 10 à 15 minutes. Servez tiède.

ÎLE FLOTTANTE

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 25 min

6 œufs • 3 paquets de sucre vanillé • 12 morceaux de sucre (pour le caramel) • 50 cl de lait • 100 g de sucre en poudre • 20 g de beurre • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel, en ajoutant en trois fois le sucre vanillé. Beurrez un moule à charlotte, versez les blancs d'œufs et enfournez. Laissez cuire pendant 15 minutes. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans la masse ; elle doit ressortir sèche. Démoulez dans un plat creux et laissez refroidir.

Préparez une crème anglaise : mettez les jaunes d'œufs dans une casserole, ajoutez le sucre et mélangez au fouet. Faites bouillir le lait et versez-le peu à peu sur la préparation. Mettez la casserole sur le feu et faites chauffer à feu doux sans cesser de remuer jusqu'à épaississement en prenant soin de ne pas faire bouillir. La crème doit napper la cuillère. Retirez du feu et laissez refroidir. Versez la crème tout autour des œufs. Mettez les morceaux de sucre dans une casserole, humectez-les et portez à ébullition jusqu'à obtention d'un caramel roux. Versez ce caramel sur les œufs. Servez bien frais.

MADELEINES

4 à 6 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 30 min

3 œufs • 125 g de farine • 125 g de sucre • 125 g de beurre + 10 g pour les moules

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez légèrement les moules à madeleines. Faites fondre le beurre. Fouettez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Versez la farine en pluie puis le beurre fondu. Mélangez bien. Laissez cuire pendant 25 à 30 minutes en surveillant la couleur. Démoulez et laissez refroidir avant de déguster.

ŒUFS AU LAIT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 20 min

4 œufs • 75 cl de lait • 150 g de sucre

Réalisation

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Versez le lait dans une casserole, ajoutez le sucre et portez à ébullition. Cassez les œufs dans une terrine, battez-les en omelette puis versez le lait chaud par-dessus sans cesser de mélanger. Versez la crème dans un moule à manqué. Enfourez et faites cuire pendant 15 minutes. Surveillez la couleur, la crème doit dorer et être prise. Laissez tiédir avant de servir.

PAIN D'ÉPICES

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 50 min

500 g de farine • 500 g de miel • 25 cl de lait • 1 orange non traitée • 1 cuil. à café de gingembre en poudre • 1/2 cuil. à café d'anis en poudre • 1/2 cuil. à café de coriandre en poudre • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • 1 cuil. à café de bicarbonate de soude • 20 g de beurre • sel

Réalisation

Prélevez le zeste de l'orange avec un couteau économe, râpez-le finement. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à cake. Faites chauffer le lait avec le miel. Versez la farine, le bicarbonate et une pincée de sel dans un saladier. Versez peu à peu le lait en mélangeant bien. Incorporez ensuite les épices et le zeste d'orange. Versez la préparation dans le moule et faites cuire pendant 50 minutes environ. Vérifiez la cuisson en plantant la lame d'un couteau au cœur du cake. Elle doit ressortir sèche. Laissez reposer puis démoulez. Servez à température ambiante.

PAIN PERDU AUX AMANDES

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 15 min

8 tranches de pain de campagne légèrement rassis • 2 œufs • 10 cl de lait • 60 g de beurre • 40 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

Réalisation

Cassez les œufs, battez-les en omelette dans une assiette creuse avec le lait. Trempez les tranches de pain dans le mélange pendant quelques secondes pour qu'elles soient imbibées sans être détrempées. Faites chauffer le beurre dans une poêle jusqu'à ce qu'il mousse et faites dorer les tranches de pain à feu vif. Disposez-les sur du papier absorbant, puis mettez-les sur le plat de service. Faites griller les amandes effilées à sec dans une poêle à revêtement antiadhésif. Saupoudrez le pain perdu de sucre en poudre et d'amandes.

PETS DE NONNE

4 pers. Préparation : 5 min Cuisson : 5 min

4 œufs • 140 g de farine • 90 g de beurre • 100 g de sucre en poudre • huile de friture • sel

Réalisation

Versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le beurre et une pincée de sel. Faites bouillir. Retirez du

feu et jetez la farine en une seule fois. Remuez énergiquement avec une spatule en bois. Remettez sur feu doux sans cesser de remuer ; la pâte doit se détacher des bords de la casserole. Retirez du feu. Ajoutez les œufs entiers l'un après l'autre en mélangeant bien. Faites chauffer le bain de friture pour que l'huile soit chaude mais pas fumante. Façonnez de petites boules de pâte à choux avec deux cuillères à café. Jetez les boules de pâte dans la friture, retirez-les dès qu'elles sont dorées et déposez-les sur du papier absorbant. Quand elles sont toutes cuites, mettez-les sur le plat de service et saupoudrez-les de sucre en poudre. Servez chaud.

POIRES BOURDALOUE

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 25 min

4 poires • 4 jaunes d'œufs • 30 cl de lait • 200 g de sucre • 1 gousse de vanille • 2 cuil. à soupe de farine • 2 cuil. à soupe d'amandes effilées

Réalisation

Épluchez les poires, coupez-les en quatre et mettez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau, ajoutez la moitié du sucre et faites-les cuire pendant 15 minutes. Versez le lait dans une casserole, ajoutez le reste du sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition. Mettez les jaunes d'œufs dans une terrine, fouettez-les avec la farine et versez peu à peu le lait chaud par-dessus sans cesser de battre. Transvasez cette crème dans la casserole et faites épaissir à feu doux pendant 10 minutes sans cesser de mélanger. Versez la crème dans le plat de service, déposez-y les poires et laissez refroidir. Faites griller les amandes dans une poêle à revêtement antiadhésif et disposez-les sur le plat avant de servir.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

4 pers. Préparation : 20 min Cuisson : 35 min

1/2 litre de glace à la vanille • 150 g de chocolat noir • 10 g de beurre **Pâte à choux :** 4 œufs • 140 g de farine • 90 g de beurre • sel

Réalisation :

Préparez la pâte à choux : versez 25 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le beurre et une pincée de sel. Faites bouillir. Retirez du feu et jetez la farine en une seule fois. Remuez énergiquement avec une spatule en bois. Remettez sur feu doux sans cesser de remuer ; la pâte doit se détacher des bords de la casserole. Retirez du feu. Ajoutez les œufs entiers l'un après l'autre en mélangeant bien. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Recouvrez la plaque du four d'un papier sulfurisé. Déposez des noix de pâte à l'aide de deux cuillères à soupe ou d'une poche à douille. Faites cuire 30 minutes en surveillant la couleur. Les choux doivent être bien gonflés et dorés. Laissez-les refroidir.

Coupez chaque chou en deux, farcissez-le avec 1 cuillerée à soupe de glace à la vanille. Répartissez les choux fourrés de glace sur chaque assiette. Faites fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre et

1 cuillerée à soupe d'eau. Arrosez les profiteroles avec le chocolat chaud. Servez immédiatement.

QUATRE-QUARTS

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 20 min

4 œufs • le même poids de farine • le même poids de sucre • le même poids de beurre +
20 g pour le moule • 1 sachet de levure • 1 citron non traité • sel

Réalisation

Sortez le beurre à l'avance du réfrigérateur. Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Beurrez un moule à manqué. Râpez le zeste du citron, mélangez-le avec le beurre et le sucre pour obtenir une pâte crémeuse. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Ajoutez les jaunes d'œufs à la pâte un par un, puis enfin la farine et la levure. Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les délicatement à la pâte. Versez la préparation dans le moule, enfournez et laissez cuire 20 minutes. Laissez refroidir un peu avant de démouler.

La suggestion de mamie : servez ce gâteau en dessert ou pour le thé avec de la confiture ou de la compote.

REINE DE SABA

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

250 g de chocolat noir • 100 g de beurre + 20 g pour le moule • 100 g de sucre glace • 4
œufs • 3 cuil. à soupe de cacao amer • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à manqué. Cassez le chocolat en morceaux et faites-le fondre avec le beurre. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Mélangez au fouet dans une terrine le sucre glace avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez alors le chocolat fondu avec le beurre en continuant à fouetter. Battez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez la pâte dans le moule et faites cuire 30 minutes. Démoulez et laissez refroidir. Saupoudrez le gâteau de cacao amer avant de servir.

RIZ AU LAIT

4 pers. Préparation : 10 min Cuisson : 50 min

200 g de riz rond • 125 g de sucre • 1 litre de lait

Réalisation

Faites bouillir le lait. Versez le riz en pluie et faites cuire à feu doux pendant 45 minutes en mélangeant fréquemment. En fin de cuisson, ajoutez le sucre. Mélangez bien. Versez le riz dans un plat, étalez-le. Laissez refroidir à température ambiante.

Les astuces de mamie : vous pouvez accompagner ce dessert d’une sauce au chocolat. Faites fondre le chocolat avec 2 cuillerées à soupe d’eau au micro-ondes ou à feu doux. Versez le chocolat chaud sur le riz en lissant à la spatule. Servez immédiatement.

SOUFFLÉ AU GRAND-MARNIER

4 pers. Préparation : 15 min Cuisson : 35 min

4 œufs + 2 blancs • 40 g de farine • 100 g de sucre • 50 cl de lait • 4 cuil. à soupe de Grand-Marnier • 20 g de beurre • 4 cuil. à soupe de sucre glace • sel

Réalisation

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Beurrez un moule à soufflé. Cassez les œufs. Mélangez les jaunes avec le sucre et la farine, puis ajoutez le lait peu à peu. Versez la préparation dans une casserole et faites épaissir à feu doux. Ajoutez le Grand-Marnier. Battez les blancs d’œufs en neige ferme avec une pincée de sel, incorporez-les à la préparation. Versez dans le moule et enfournez. Laissez cuire 30 minutes sans ouvrir la porte du four, saupoudrez de sucre glace et servez sans attendre.

TARTE TATIN

4 pers. Préparation : 20 min Réfrigération : 3 h

Repos : 15 min Cuisson : 30 min

Pâte : 250 g de farine • 175 g de beurre • 1 jaune d’œuf • sel

Garniture : 100 g de sucre en poudre • 700 g de pommes • 50 g de beurre

Réalisation

Versez la farine dans un saladier, faites un puits, ajoutez le beurre fractionné et une pincée de sel. Malaxez du bout des doigts, puis incorporez le jaune d’œuf. Continuez à pétrir, en ajoutant éventuellement un peu d’eau pour obtenir une pâte souple. Mettez-la en boule, entourez-la d’un film alimentaire, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 3 heures. Sortez la pâte et laissez-la à température ambiante pendant 15 minutes avant de l’étaler en lui donnant une forme ronde.

Épluchez les pommes, coupez-les en gros quartiers. Graissez le moule avec une grosse noisette de beurre

et saupoudrez-le d'un peu de sucre. Disposez les pommes au fond du moule en les serrant bien. Saupoudrez à nouveau de sucre, et répartissez des petits morceaux de beurre sur le dessus. Couvrez les pommes avec la pâte. Mettez au four et laissez cuire environ 30 minutes. Le jus des pommes doit caraméliser et la pâte doit être dorée.

Les astuces de mamie : dégustez cette tarte de préférence tiède avec de la crème fraîche. Vous pouvez utiliser un fond de pâte brisée prêt à l'emploi.

INDEX DES RECETTES

ENTRÉES

Asperges sauce mousseline
Brioches farcies au roquefort
Cocktail d'avocats aux crevettes
Croquettes au fromage
Croûtes aux champignons
Friands
Gratin de quenelles
Gratinée à l'oignon
Œufs cocotte de ma grand-mère
Œufs mimosa
Œufs pochés en meurette
Œufs sauce Aurore
Potage bonne femme
Quiche lorraine
Salade d'hiver
Tarte à l'oignon
Vol-au-vent financière

POISSONS

Brandade de morue
Daurade farcie
Harengs à la moutarde
Lotte à l'américaine
Maquereaux au vin blanc
Pain de poisson à la tomate
Paupiettes de merlan à la crème
Raie au beurre noisette
Soles meunières
Truites aux amandes
Truites en gelée
Turbot sauce hollandaise

LAPINS ET VOLAILLES

Canard à l'orange
Canard aux olives
Civet de lièvre
Coq au vin
Dinde farcie
Fricassée de poulet aux morilles
Gibelotte de lapin
Lapin à la moutarde
Lapin au cidre
Perdreux cocotte aux raisins
Perdrix au chou
Pigeons aux petits pois
Pintade à l'ancienne
Poule au pot
Poule sauce suprême
Poulet à l'estragon
Poulet basquaise
Poulet farci ménagère
Poulet vallée d'Auge
Salmis de pintade

VIANDES

Blanquette de veau à l'ancienne
Bœuf bourguignon
Bœuf mode
Carbonnade de bœuf
Chou farci
Choucroute au riesling
Côtes de veau aux morilles
Daube provençale
Endives au jambon
Entrecôte sauce marchand de vin
Épaule d'agneau rôtie
Escalopes panées
Ficelles picardes
Fricandeau
Goulash
Hachis parmentier
Haricot de mouton
Hochepot
Jambon sauce madère
Médallions de veau à la franc-comtoise
Navarin d'agneau
Oiseaux sans tête
Osso buco à la milanaise
Petit salé aux lentilles
Poitrine de veau farcie
Pot-au-feu
Potée au chou
Potée limousine
Rôti de porc aux pommes bonne femme
Rôti de veau fourré
Saucisse fraîche à la purée de pois cassés
Saucisson en brioche
Tête de veau sauce piquante

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

Carottes Vichy
Chou rouge aux pommes et au lard
Croquettes de pommes de terre
Épinards aux croûtons
Fonds d’artichaut gratinés
Gnocchis à la romaine
Gratin dauphinois 113
Jardinière de légumes
Lentilles à la dijonnaise
Macaronis au gratin
Matelote de pommes de terre
Petits pois à la parisienne
Pommes de terre Dauphine
Pommes de terre Duchesse
Purée de pommes de terre
Purée Soubise

DESSERTS

Bananes flambées
Beignets de pommes
Biscuits au gingembre
Charlotte au chocolat
Clafoutis aux cerises
Crème au chocolat
Crème brûlée à la vanille
Crème renversée
Crumble aux pommes
Financiers
Gâteau au chocolat
Gâteau de famille
Gâteau de Savoie
Grillé aux pommes
Île flottante
Madeleines
Œufs au lait
Pain d’épices
Pain perdu aux amandes
Pets de nonne
Poires Bourdaloue
Profiteroles au chocolat
Quatre-quarts
Reine de Saba
Riz au lait
Soufflé au Grand-Marnier

VOUS AVEZ AIMÉ CE LIVRE ?

Vous trouverez également dans la même collection :

LES TITRES CUISINE

- Recettes express • Tartes salées sucrées • Pâtes
- Recettes éco • Tartines et sandwiches
- Crêpes salées et sucrées • Crumbles • Soupes
- Recettes pour débutants • Recettes aux œufs • Barbecue
- Tartares et carpaccios • Wok • Quiches, tartes et tatin
- Gratins • Fêtes et fiestas • Tout chocolat • Cakes salés et sucrés
- Recettes pour deux • Desserts simplissimes
- Recettes végétariennes • Recettes provençales
- Recettes du Pays basque • Recettes d'Italie • Recettes du Maroc
- Salades express • Recettes juives • Confitures, gelées et marmelades

LES TITRES CUISINE/SANTÉ

- Recettes minceur tome 4 • Salades minceur
- Recettes pour bébé • Recettes pour diabétiques
- Recette Oméga 3 • Recettes vapeur et minceur
- Menus minceur • Minceur 2005
- Recettes minceur épices et aromates
- Menus minceur tome 2 • Recettes anti-âge
- Recettes anti-cholestérol • Tout cru !

Dans la collection **Le petit livre de** vous trouverez également les thématiques suivantes :

Le petit livre de Cuisine ●●●●●●

Le petit livre de Culture générale ●●●●●●

Le petit livre de Insolites ●●●●●●

Le petit livre de Tourisme ●●●●●

Le petit livre de Langues ●●●●●

Le petit livre de Humour ●●●●●

Pour consulter notre catalogue et
découvrir les dernières nouveautés,
rendez-vous sur www.editionsfirst.fr !